

RECHERCHER

RECETTES

BOUTIQUE

BOUTIQUE

ABONNEMENT

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Oeufs brouillés, ciboulette, jambon de dinde



Imprimer



Commenter

Préparation: **1**

Ingrédients

1

- 1 oeuf
- 1 brin de ciboulette
- quelques morceaux d'une tranche de jambon de blanc de dinde

1. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Déposez la ciboulette et les morceaux de jambon de dinde dans un ramequin, ajoutez l'oeuf, mélangez et cuisez au vitaliseur environ 10 minutes.
3. Savourez avec une belle laitue bien assaisonnée par exemple.

Idéal pour un diner léger.

Vous allez aussi aimer ...

[Pesto d'orties sauvages](#)

[Pavés de bœuf aux échalotes](#)

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram