



Pommes de terre et champignons façon œufs brouillés

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 3 spl ou 5 pp

pour une portion de 190 gr/ pers

- 400 gr de pommes de terre
- 1 boîte de 400 gr champignons de Paris entier
- 2 cc d'huile
- 4 œufs
- sel, poivre
- persil
- ail en poudre
- 3 cs d'eau

Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes et les faire cuire dans une casserole d'eau salée.

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle et faire revenir les pommes de terre. Rajouter les champignons, le sel, le poivre, l'ail et le persil.

Battre les œufs en omelette avec l'eau, le sel et le poivre et verser sur les pommes de terre.

Faire cuire en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir la consistance souhaitée pour vos œufs.

Servir accompagné d'une salade de votre choix.