

# *Œufs brouillés aux fèves et pousses de betterave*

## *Ingredients :*

- 300 g de fèves pelées
- 2 càs d'huile d'olive
- 8 œufs bio
- 80 g de beurre demi- sel
- 75 g de gouda (ou comté)
- 1 grosse poignée de pousses de betterave
- poivre



## *Les étapes*

- *Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les fèves pendant 5 minutes. Les égoutter puis les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Les égoutter à nouveau puis ajouter l'huile d'olive. Saler légèrement et poivrer.*
- *Dans un cul de poule allant au bain- marie, casser les œufs. Saler et poivrer. Faire chauffer une grande casserole d'eau puis placer le saladier au bain- marie. Faire chauffer les œufs puis remuer régulièrement. Dès que les œufs commencent à prendre, ajouter le beurre coupé en morceaux. Laisser cuire à nouveau 5 minutes en mélangeant souvent. Quand les œufs sont crémeux, ajouter le fromage coupé en petits dés et les fèves. Server les œufs brouillés parsemés de pousses de de betterave*

Source <https://www.arts-et-gastronomie.com/recette/oeufs-brouilles-aux-feves-et-pousses>

