



## ŒUFS BROUILLÉS

Avec Sauce la vache qui rit® squeeze 770g La vache qui rit® professionnel l'original terrine 1kg



Coût/portion: € 1.80



Préparation: 15 minutes



Cuisson: 3 minutes

### INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

2 oeufs

3 cuillères à soupe de La Vache qui rit® (qu'on peut aussi remplacer par Squeeze à La Vache Qui Rit)

40 g de potiron

3 marrons (Cuit sous vide)

5 ml de vinaigre d'échalotes

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

3 tranches de persil

1 pincée Sel et poivre

### PROGRESSION DE LA RECETTE

**1.** Éplucher et émincer très finement le potiron, puis le mariner à l'huile d'olive au sel, poivre et vinaigre d'échalotes

**2.** Ciseler le persil

**3.** Réaliser les œufs brouillés, lier à La Vache Qui Rit® et ajouter les marrons concassés

**4.** Dresser en ajoutant le potiron et le persil ciselé

### Les conseils et astuces de Yoni Saada

**1.** Cuire les œufs directement dans la casserole (et non pas au bain Marie) et lier à La Vache Qui Rit®, cela donnera de la texture à vos œufs.

**2.** La Vache Qui Rit® remplace le beurre des œufs brouillés et va donner une saveur fromagère



Sauce la vache qui rit® squeeze 770g



La vache qui rit®  
professionnel  
l'original terrine  
1kg