

Oeufs brouillés au bacon

4 oeufs

8 tranches de bacon

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Une noix de beurre

Sel, poivre et persil

Battez brièvement les oeufs avec la crème fraîche, le sel et le poivre. Le mélange ne doit pas être homogène.

Coupez les tranches de bacon en petits dés et mettez-les à revenir dans le beurre.

Quand ils sont cuits, ajoutez les oeufs et laissez cuire sur feu moyen en mélangeant sans cesse.

Répartissez le mélange dans vos verrines et décorez de persil.

