

Brunch du lundi de Pâques :

œufs brouillés aux plantes sauvages

Ingrédients :

- 4 poignées d'ortie
- un bouquet de gaillet
- un bouquet de plantain
- un bouquet de lierre terrestre
- 5 œufs (type OFR → voir pdf ci-joint)
- 4 cuillères de fromage blanc
- sel et poivre
- une noix de beurre

Comment procéder:

- Faire fondre le beurre, ajouter les têtes d'ortie
- Ciseler le plantain, le gaillet et le lierre terrestre
- Ajouter ces plantes à l'ortie et faire cuire le tout 2-3 min. Les plantes doivent être cuites sans excès
- Battre les œufs avec le fromage blanc, le sel et le poivre
- Brouiller les œufs avec les plantes
- Servir chaud avec un beau pain de proximité

