



## 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'échalottes
- 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 oeufs 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 oeufs directement dans la casserole (et non pas au bain Marie) et lier à La Vache Qui Rit®, cela donnera de la texture à vos oeufs.
2. La Vache Qui Rit® remplace le beurre des oeufs brouillés et va donner une saveur fromagère



Sauce la vache qui rit® squeeze 770g



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