

**Courte description :** Pour partir la journée du bon pied, je vous suggère un "combo" de 2 recettes. Œufs brouillés et muffins à l'Anglaise. Le parfait mélange pour une bonne journée !



## **Œufs brouillés**

*Plat principal*



Temps de préparation : 5 minutes      Donne 1 portion  
Cuisson : 5 minutes

**Ingrédients :** 2 œufs  
2 c.a table de lait ou crème  
1 c.a. thé de jalapenos marinés Jepily hachés finement  
2 c.a. thé beurre ou margarine

**Préparation :** Dans un bol, mélanger les trois premiers ingrédients.  
Chauffer le beurre dans un poêlon et verser le mélange.

Baisser la chaleur à feu doux, ensuite lorsque le mélange commence à prendre au fond et sur le bord, retourné sans trop remuer. (Facultatif ajouter du fromage.)  
Cuire 2 à 3 minutes.

**Recette offerte par :** *Mes parents Mireille & Gilles Béchard*

Bon Appétit !