

# Oeufs brouillés à la Tomme de Savoie



Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

- 8 œufs
- 80 g de Tomme de Savoie râpée
- 80 g de beurre en noisettes
- 1 cuillère à café de noix de muscade
- Sel et poivre

Battez les œufs en omelette dans un plat creux, poivrez, salez, râpez un peu de noix de muscade, mélangez. Versez cette préparation dans une casserole beurrée et placée au bain-marie. Faites cuire en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois en incorporant au fur et à mesure les noisettes de beurre.

Lorsque la préparation est bien crémeuse, ajoutez la Tomme de Savoie râpée et la crème fraîche sans cesser de remuer. Servez aussitôt accompagné de crozets au beurre.