

# Nouilles chinoises, œufs brouillés

Petits pois, carottes, feuille de chêne



**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 25 min au total



Sachet de  
nouilles



3 oeufs



Petits pois



Carottes



Feuille de chêne

## Préparation

1. Préparer la salade feuille de chêne, rincer, égoutter, détailler les feuilles. Réserver.
2. Egoutter et rincer la boîte de petits pois carotte (en hiver), égoutter. Réserver.
3. Faire bouillir 1L d'eau puis plonger les nouilles.
4. Dès que l'ébullition reprend, éteindre le feu, couvrir pour 5 min.
5. Egoutter brièvement en gardant un fond d'eau.
6. Allumer un feu moyen sous une casserole avec une noix de beurre.
7. Battre les œufs en omelette, les verser dans la casserole, remuer lentement.
8. Dès que les œufs sont moelleux, arrêter le feu.
9. Dans une assiette, verser une part de nouilles, une part de petits pois carottes
10. Rajouter une part d'œufs brouillés et quelques feuilles de salade.
11. Saler léger, poivrer du moulin, parsemer un film d'huile d'olive.
12. Servir rapidement.

\* \* \* 09 Oct. 2022 \* \* \*