

■ LES ŒUFS BROUILLÉS
AUX FINES HERBES
pour 4 personnes

8 œufs très frais; 30 g de beurre de cuisine; 4 tranches de pain à toasts; un mélange de fines herbes hachées (persil, cerfeuil, ciboulette); sel, poivre, muscade.

1. Faire griller les toasts dans un gril ou au four.
2. Battre les œufs dans un saladier avec un peu de sel et un peu de poivre. Ajouter à ce liquide quelques flocons de beurre.
3. Faire cuire la moitié du mélange au bain-marie jusqu'à ce que les œufs soient pris en crème. Pas plus de cinq minutes de cuisson. Ajouter délicatement au mélange les fines herbes hachées et laisser cuire encore une minute. Puis répartir le mélange sur les toasts grillés. Mettre au chaud, en attendant de servir avec les épinards.