

Les champignons aux œufs brouillés

Pour 4 personnes

150 g environ de petites chanterelles fraîches; une grosse noix de beurre de cuisine; une botte de ciboulette; 6 œufs frais; sel, poivre.

Laver rapidement les petites chanterelles sous le robinet, puis les sécher dans un linge. Faire revenir dans du beurre qui doit rester blond, les chanterelles. Les laisser mijoter ainsi pendant 20 minutes, à tout petit feu. Saler et poivrer. Pendant ce temps, battre les œufs à la fourchette et laver la ciboulette que vous coupez aux ciseaux dans les chanterelles. Au dernier moment, lorsque les chanterelles sont cuites, mais tout de même croquantes, verser les œufs en continuant à remuer, afin qu'ils restent brouillés et non en omelette.