



Œufs brouillés au pesto

Ingrédients pour 1 personne

- 2 œufs
- 1 cuillère à café de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de pesto déjà fait



Préparation

Dans une poêle, cuire les œufs à feu moyen en remuant constamment.

Quand c'est prêt, ajouter la crème fraîche puis le pesto.

Servir avec une tranche de pain.

Pour ceux qui veulent faire leur pesto, mixer :

- 1 poignée de basilic frais
- 1 poignée de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe de pignons de pin
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive