

**Brouillade de Cuba aux pommes de terre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/10/brouillade-de-cuba-aux-pommes-de-terre-p1120768-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1,200 kg de cubes de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre) **rissolées (1)**  
**- 1 gros oignon**  
**- 6** [**saucisses**](https://recettes.de/saucisse) **aux herbes (2)**  
**- 1 gros bouquet de** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette)  
**- 8 œufs**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Faire rissoler les cubes de pommes de terre pendant une dizaine de minutes avec une cuillerée d'huile à la poêle  
ou comme moi, sans matière grasse pendant 20 minutes à l'**[Actifry](http://croquantfondantgourmand.com/category/actifry/" \t "_blank)**.  
Éplucher et émincer finement l'oignon.  
Couper les saucisses en gros dés.  
Ciseler la ciboulette.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les dés d'oignon dans un cuillerée d'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres.  
Ajouter les dés de saucisses et les laisser revenir pendant quelques minutes en remuant.  
Incorporer les pommes de terre cuites et laisser rissoler encore pendant quelques minutes en remuant souvent.  
Battre les œufs en omelette avec la ciboulette.  
Saler et poivrer.  
Verser les œufs dans la poêle en remuant sans cesse pour obtenir une [brouillade](https://recettes.de/brouillade) bien moelleuse.  
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir chaud.