

**Œufs brouillés aux œufs de saumon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/ufs-brouilles-aux-ufs-de-saumon-p1150303-p.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**  
**- 2** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- 7 g de beurre**  
**- 35 g de crème fleurette très froide**  
**- 1 càc de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- 2 càc d'**[**œufs de saumon**](https://recettes.de/oeuf-de-saumon)  
**- sel & poivre du moulin**  
Monter la crème fleurette très froide en chantilly avec le jus de citron, du sel et du poivre.  
Réserver au frais.  
Battre les œufs en omelette, saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=sel+aux+herbes) pour moi) et poivrer.  
Verser le mélange dans une poêle chaude et remuer constamment à la spatule pour former des petits grumeaux.  
Retirer de la chaleur, ajouter une lichette de beurre et bien remuer.  
Répartir la préparation dans les verrines.  
Déposer une touche de crème au citron.  
Décorer d'une cuillerée d'œufs de saumon.  
Servir immédiatement.