**Œufs brouillés terre-mer**

[Une image contenant nourriture, assiette, table, rouge

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/05/oeufs-brouilles-terre-mer-p1070960.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 càs de lait ½ écrémé**  
**- 2 càc de Maïzena ®**  
**- 6** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- ciboulette**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 15 g de beurre  
- 1 tranche de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)  
**- 1 tranche de** [**saumon fumé**](https://recettes.de/saumon-fume)

.  
Couper le jambon et le saumon en dés.  
Mélanger la Maïzena et le lait dans un petit saladier.  
Ajouter les œufs, la ciboulette ciselée, du sel & du poivre du moulin. Battre le tout en omelette.   
Faire fondre le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit très chaud.  
Verser le mélange aux œufs et sur feu très doux, mélanger à la spatule jusqu'à ce que la préparation commence à prendre.  
Lorsque l'ensemble est coagulé, retirer du feu et vérifier l'assaisonnement.  
À ce stade, nous avons des œufs brouillés nature et c'est déjà délicieux.  
Pour un petit plus, j'ai rajouté les dés de saumon et de jambon.  
Servir immédiatement.   
Moi je les ai proposés sur des tranches toastées de [**Pain de mie aux blancs d'œufs**](https://croquantfondantgourmand.com/pain-de-mie-aux-blancs-d%c5%93ufs/), avec une petite salade.