

Oeufs brouillés

Dans une large casserole, casser les oeufs.
Ajouter sel, poivre, muscade (légèrement),
quelques noisettes de beurre, un peu de crème.
Mettre sur feu doux et remuer sans arrêt
avec un four ou une cuillère en bois.
Quand le mélange épaissit, sortir
du feu et continuer de tourner quelques
instants.

Servir bien chaud.