



Oeufs brouillés aux pommes de terre et boudin

Description

[vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text]Là on arrive dans la partie plus espagnole du blog, avec cette recette d'oeufs brouillés aux pommes de terre et boudin. En Espagne, il est plus que commun de manger un « revuelto », ce sont des oeufs brouillés, agrémentés de mille façons: champignons, asperges, fromage, jambon... Aujourd'hui, place aux pommes de terre et au boudin de Burgos, qui est un boudin noir contenant du riz. J'aime cette recette en entrée ou à l'apéro, servie avec du pain grillé.[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_single_image image= »3227? img_size= »full » onclick= »zoom »][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Recette des oeufs brouillés aux pommes de terre et boudin

[vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height= »yes » content_placement= »top » css= ».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]5-6 pers[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Préparation 10 min[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Cuisson 20 min[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Niveau facile[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text css= ».vc_custom_1593194263417{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Ingrédients

- 2 boudins de Burgos (ou boudin noir au riz)
- 3-4 pommes de terre moyennes
- 8 oeufs
- huile d'olive
- sel, poivre

[vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Peler les pommes de terre et les couper en petits dés. Bien les laver et les sécher.
2. Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive et y faire dorer les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Saler et poivrer selon vos goûts. Retirer du feu et réserver les pommes de terre dans un bol à part..
3. Préparer le boudin: en retirer la peau et l'émietter dans la poêle encore chaude. Faire revenir, puis ajouter les pommes de terre.
4. Dans un bol à part, casser les oeufs et les battre avec une fourchette. Les ajouter à la poêle et laisser cuire 5-10 minutes en remuant, jusqu'à ce que les oeufs cuisent.
5. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire et servir chaud avec du pain grillé.

[/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row]/[vc_row]/[vc_column]/[vc_column_text]

Astuces pour réussir les oeufs brouillés aux pommes de terre et boudin

- Les proportions sont données pour une petite portion par personne, comme un apéro ou des tapas. Il faut en tenir compte si vous souhaitez le servir plutôt comme plat ou en entrée.
- Pour cette recette, je me contente de saler et poivrer, car le boudin est déjà riche en épices et en saveurs. Mais n'hésitez pas à ajouter oignon et épices selon vos envies.
- Vous pouvez ajouter plus d'oeuf à la préparation (jusqu'à doubler les quantités). Personnellement, je trouve que cela gâche un peu le plat.

[/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?]/[vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message]/[vc_column][vc_column width= »1/6?]/[vc_column]/[vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?]/[vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1593194833776-da7178f0-2bda-9? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »]/[vc_column]/[vc_row]

CATEGORY

1. Apéritif
2. Coin salé

3. Entrée

POST TAG

1. classique
2. recette express

Categorie

1. Apéritif
2. Coin salé
3. Entrée

Tags

1. classique
2. recette express

date créée

30/06/2020

Auteur

admin

default watermark