



Les plats principaux

Sandwich aux oeufs brouillés, crevettes et radis

Pour 1 personne

Ingrédients

2 petit pains
aneth (quelques petites branches)
2 radis
1 cuillère à soupe de beurre
2 œufs
2 cuillères à soupe de lait
50 grammes de crevettes grises
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les radis en fines tranches. Battez les œufs avec le lait. Salez et poivrez.

Mettez le beurre dans la poêle. Cuisez-y une petite minute la $\frac{1}{2}$ des radis. Ajoutez alors le mélange d'œufs. Cuisez quelques minutes à feu doux. Mélangez de temps en temps. Coupez les petits pains en deux. Répartissez dessus les oeufs brouillés encore 'humides'. Répartissez dessus les crevettes et le reste des tranches de radis. Terminez avec l'aneth.

