Brouillade d'oeufs et carottes

Source :recette d'Eryn adaptée au Cooking Chef



Pour 6 personnes

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 10 mn

Ingrédients :

- *5 œufs*
- *650g carottes*
- *4 oignons*

- *3 c à c bombées de cumin en graines*

Matériel:

Batteur souple, râpe à tambour avec disque à râper gros

Préparation :

Peler et râper les carottes avec le disque à gros trous. Mettre les carottes dans le bol du cc. Ajouter les oignons émincés, les œufs battus en omelette, sel, poivre et cumin. Installer le batteur souple.
Faire cuire 10mn à 110°, M2.

Avis des CCCistes :

Discussion du forum sur le sujet :

brouillade d'oeufs et carottes