

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Burritos aux oeufs

Ingrédients :

- 1-2 œufs
- Poivron haché finement
- Sel et poivre
- ¼ de tasse de fromage Cheddar ou Monterey Jack râpé
- 1-2 c. soupe de salsa
- Petits pains tortillas

Marche à suivre :

1. Fouetter légèrement les œufs. Saler et poivrer.
2. Cuire les œufs et les poivrons ensemble dans une poêle antiadhésive en brassant régulièrement pour en faire des œufs brouillés.
3. Déposer le fromage, les œufs et la salsa dans 1 ou 2 pains tortillas selon la quantité désirée.
4. Fermer les extrémités et rouler ensuite le pain pour le refermer.
5. Déguster.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2017/07/sandwichs-dejeuner-oeufs.html>