

## Œufs brouillés aux légumes

Préparation : xx min. Cuisson : xx min. Portion : xx

### Ingrédients :

2 œufs, avec leur coquille  
2 cu. à soupe de fromage ricotta  
¼ tasse de carottes râpées  
¼ tasse de brocoli haché

### Préparation :

Casser les œufs dans un bol. À l'aide d'une fourchette, broyer la coquille en la mélangeant avec l'œuf.  
Verser dans une poêle et ajouter les légumes et le fromage.  
Cuire à feu moyen en mélangeant, jusqu'à ce que les œufs soient fermes.  
Servir tiède.

## Scrambled eggs with vegetables

Preparation: xx min.    Cook: xx min.    Servings: xx portions

### Ingredients:

2 eggs, with their shells  
2 tablespoons of ricotta cheese  
¼ cup of grated carrots  
¼ of crushed broccolis.

### Preparation:

Crack the eggs in a bowl. Crush the shells in a food processor and add them to the eggs.

Pour in a pan, and add the vegetables and cheese.

Cook on medium heat, stirring, until the eggs are firm.

Serve warm.