

Tenderflake



VOL-AU-VENT AUX ŒUFS BROUILLÉS MEXICALI

INGRÉDIENTS:

- 1 emballage (300 g) de vol-au-vent Tenderflake^{MD}, congelés
- 1 c. à soupe (15 mL) de beurre
- 6 œufs, battus
- 3 saucisses grand format, cuites et coupées en petits morceaux
- 1/3 tasse (75 mL) de salsa épaisse
- 1/3 tasse (75 mL) de fromage Monterey Jack, râpé
- 1/4 tasse (50 mL) de croustilles tortillas écrasées

DIRECTIVES

CUIRE les vol-au-vent selon les directives de l'emballage.

FAIRE FONDRE le beurre dans une grande poêle à feu moyen-doux. Ajouter les œufs et remuer jusqu'à ce qu'ils commencent à être brouillés, de 2 à 3 minutes. Ajouter les saucisses et cuire pendant une autre minute. Incorporer le fromage et la salsa et retirer du feu.

RÉPARTIR le mélange d'œufs entre 6 vol-au-vent cuits. Garnir des croustilles tortillas écrasées et servir immédiatement.

Conseils

Une excellente façon d'utiliser les restes de saucisses.

Servir avec une salade pour le déjeuner ou le souper.

Temps de préparation: 5 minutes

Cuisson: 15 minutes

Durée totale: 20 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.