



#FORGEADOUR
#EDGARDEN

FORGE ADOUR
DEPUIS 1978

OEUF FRIT



- COUPER LES PIMENTS DANS LA LONGUEUR ET LES ÉPÉPINER.
- LES FAIRE REVENIR PENDANT UNE 10' DE MINUTES EN LES REMUANT RÉGULIÈREMENT.
- EN PARALLÈLE, GRILLER LES SAUCISSES TAILLÉES EN RONDELLES.
- FAIRE FRIRER LES 3 OEUFS AU COIN DE LA PLANCHA, EN FIN DE CUSSION SALER LE JAUNE D'ŒUF À LA FLEUR DE SEL.

INGRÉDIENTS POUR 3 PERSONNES

- 3 ŒUFS
- 2 SAUCISSES DE TOULOUSE
- 6 PIMENTS
- HUILE D'OLIVE
- FLEUR DE SEL

MATÉRIELS RECOMMANDÉ :



PLANCHA PREMIUM GAZ
60 INOX



USTENSILES DE CUSSION



PRODUITS GOURMETS