

# La Marmite de Claude

## BRIOCHE A LA BROUILLADE D'OEUF/CREVETTES

### **INGREDIENTS ( pour 4 personnes )**

*1 grosse brioche ou 4 petites*  
*1 boîte de sauce de bisque de homard (200 g)*  
*8 oeufs*  
*200 g de crevettes "bouquet" (cuites)*  
*30 g de beurre*  
*1 bouquet d'aneth*  
*gros sel*  
*sel fin et poivre*

### **RECETTE**

*Décortiquer les crevettes (sauf quelques unes pour la décoration).*  
*Réchauffer doucement la brioche au four. Casser les oeufs, les battre en omelette avec du sel et du poivre, enfin mélanger avec la bisque de homard.*  
*Faire cuire à feu doux la préparation, dans une poêle beurrée, 12 à 15 mn en remuant avec une spatule en bois pour obtenir une consistance crémeuse.*  
*Hors du feu, mélanger les crevettes.*  
*Ouvrir la brioche, l' évider et la remplir de brouillade.*  
*Décorer avec les crevettes réservées et de l' aneth ciselé.*  
*Servir aussitôt .*