

Œuf cocotte en nid de pain

Préparation **10 mn** Cuisson **10 mn** Temps Total **20 mn**

Préparation

Préchauffer votre four sur thermostat 7/8 (220°C). Couper un chapeau aux petits pains, les évider. Répartir de la crème, des petits morceaux de jambon, poivrer au moulin puis casser les œufs et les verser délicatement dans chaque petit pain. Saler.

Placer les petits pains dans des ramequins ou sur une plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfourner pendant 10 à 12 minutes environ

Servir dès la sortie du four tel quel accompagné d'une salade verte !

Bonne dégustation !

Quelques variantes pour parfumer les œufs :

A déposer dans le petit pain avant l'œuf :

- une tomate confite coupée en dés
- une cuillère à soupe de pesto,
- des lamelles de saumon fumé ou des petits dés de saumon frais,
- des petits dés d'un fromage parfumé,
- des fines herbes, persil, ciboulette...

Les petits pains peuvent être remplacé par des petites brioches.

