



# Cubes aux fines herbes sur pain grillé



## Ingrédients

Apéritif

Pour 4 personnes

pour 1 moule de 10 × 12 cm

- 1 cs de beurre
- 1 bouquet d'un mélange de fines herbes, p. ex. basilic, persil
- 1 dl de demi-crème
- 2 gros œufs
- sel
- poivre
- 1 gousse d'ail
- 3 tranches de pain de mie
- fleur de sel
- 10 g de cresson ou de microverdures

## Produits Migros parfaits pour cette recette

Prix du jour

Ba

☆☆☆

(http)

Nous utilisons des cookies et des technologies similaires pour améliorer l'expérience de l'utilisateur sur nos sites web, analyser notre trafic, personnaliser notre contenu et nos publicités et proposer des fonctionnalités disponibles sur les réseaux sociaux. En poursuivant votre navigation sur ce site web, vous acceptez notre utilisation de cookies et de technologies similaires.

En savoir plus (<https://www.migros.ch/fr/protection-des-donnees>)

## À vos tabliers!

Préparation: env. 20 minutes

Cuisson au bain-marie: env. 30 minutes



Total: 50 min



Remplir à moitié d'eau un plat à gratin ou une plaque et glisser au milieu du four. Préchauffer le four à 150 °C, chaleur tournante. Badigeonner le moule à royale (préparation pochée à base d'œufs) avec la moitié du beurre. Effeuillez les fines herbes, les réduire brièvement en purée avec la crème puis les mélanger soigneusement aux œufs. Saler et poivrer. Verser la préparation dans le moule, recouvrir d'une feuille d'aluminium et y percer de petits trous avec la pointe d'un couteau. Placer le moule dans le bain-marie au four et pocher env. 30 min, jusqu'à ce que la royale soit ferme.



Entre-temps, hacher finement l'ail. L'ajouter au reste du beurre dans une poêle, y faire croustiller les tranches de pain des deux côtés puis les réserver. Démouler la royale et la retourner délicatement sur une planche à découper. La détailler en cubes d'env. 1 cm et faire de même avec le pain toasté. Dresser les cubes de royale sur les carrés de pain. Parsemer de fleur de sel, garnir de cresson, piquer un cure-dent sur chaque amuse-bouche et servir.

Restes: Daniel Tinembart

FERMER  
L'INFORMATION

M+	<b>4.8</b>	Va
Cl:	Bic	D€
t...	oe	...
...	...	...
☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆
(http	(http	(http
clas:	oeuf	dem
toas:	suis:	crer
sanc	pleir	uht)
terra	air-	
1112	6x53	

## Les p'tits trucs

Pour varier les saveurs ou selon les préférences, remplacez les fines herbes par du safran, du curry ou l'épice de votre choix.