

OEUFS COCOTTE PAIN DE MIE



6 pers

5 min

10 min

VOTRE PANIER NETTO

6 tranches de pain de mie

•
6 oeufs

•
6 tranches de lard fumé

•
Du gruyère râpé

•
6 gouttes de tabasco

•
Du beurre

•
Du persil

•
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Beurrez légèrement le moule à cupcake
2. Placez une tranche de pain de mie dans chaque creux
3. Placez une tranche de lard dans chaque creux
4. Cassez un œuf dans chaque creux
5. Mettez une goutte de tabasco sur chaque oeuf
6. Couvrez de gruyère râpé et de persil
7. Placez 10 minutes à 180°C, four préchauffé.