

OEUFS AU NID

Ingrédients :(par personne)

1 grande tranche de pain de mie complet prétranché par personne

1 tranche de fromage prétranché du commerce

1 tranche de jambon cuit ou cru ou saumon fumé

1 œuf

Préparation

1- Placer dans le four sur une feuille de papier sulfurisé :

Par personne, prendre une tranche de pain complet prétranché, que l'on a fait griller mais pas trop, beurrée des 2 côtés.

Mettre sur cette tranche, du jambon cuit ou du saumon fumé coupé en petits bouts.

Ajouter une tranche de fromage prétranché du commerce.

2- Prendre un œuf par personne, séparer les blancs des jaunes, en prenant soin de garder ces derniers dans la coquille, sans les casser, les réserver au réfrigérateur dans la boîte à oeufs.

Monter les blancs en neige très ferme.

Couper au couteau une tranche de blanc en neige que l'on dépose sur la préparation précédente (1).

Bien la tasser, sans la casser.

Former un creux au centre du blanc sans l'abîmer.

Cuire 5 à 10 minutes (four à 180°C), les retirer, Déposer les jaunes dans les creux et cuire 2 à 3 minutes selon votre goût.