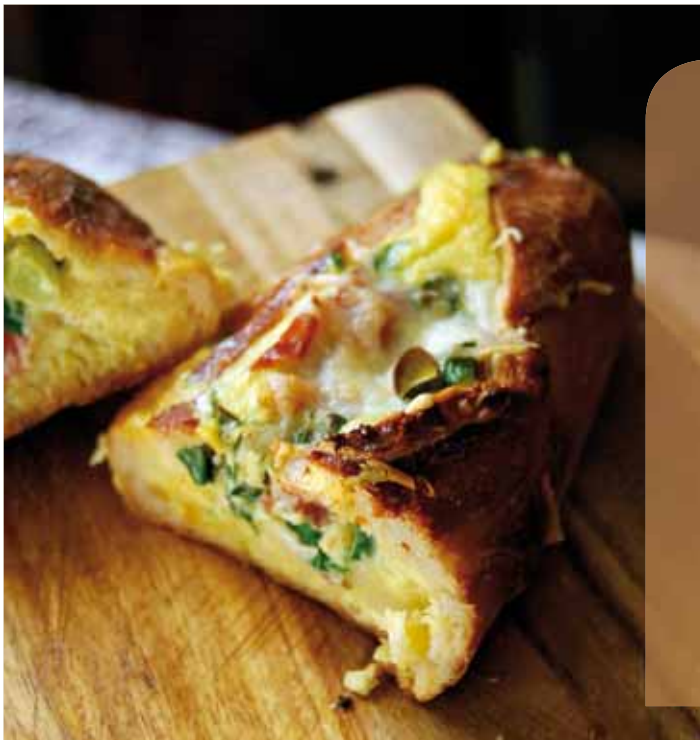


OEufs en croûte de pain



Par personne

 10 minutes

 20 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

1 œuf

1 petit pain

1/2 oignon émincé

2 morceaux de coppa grillé
ou dés de jambon ou dés de chorizo

1 cuillère à soupe de crème fraîche
épaisse, herbes (coriandre, cerfeuil,
persil ou autre)

un légume : poireau émincé
gruyère rapé ou fromage de chèvre,
Sel et poivre

1 - Préchauffer votre four à 180°C.

2 - Couper un chapeau dans votre petit pain et creuser le légèrement afin de laisser de la place pour le mélange œuf.

3 - Faire griller la coppa. Dans un saladier, battre votre œuf en omelette avec la crème épaisse, rajouter les herbes ciselées, la coppa grossièrement émietée, l'oignon tranché en fines rondelles, les légumes en petits morceaux et déjà pré-cuits.

4 - Faire griller la coppa. Dans un saladier, battre votre œuf en omelette avec la crème épaisse, rajouter les herbes ciselées, la coppa.

5 - Rajouter le fromage. Le mélange ne doit pas être trop liquide sous peine de transpercer la croûte de pain.

6 - Saler et poivrer à votre convenance. Remplir généreusement le petit pain et placer le dans un plat allant au four. enfourner pour 20 minutes environ. Servir chaud.