

# Recette SALÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 10 mn  
Cuisson : 12 mn - Difficulté : Facile



## Oeuf brioche

### > Préparation

- Faites chauffer le four à 200°C
- Pendant ce temps, enlevez la tête des brioches et creusez-les à la main.
- Mettez un peu de beurre au fond des brioches et mettez-les à chauffer pendant 5 minutes.
- Retirez-les du four et mettez un peu de crème au fond avant de casser un œuf dedans, quitte à enlever un peu de blanc pour ne pas que cela déborde. Salez, poivrez puis enfournez pour 7 minutes dans le haut du four.

### Ingrédients

- 4 petites brioches à têtes de chez le boulanger
- 4 œufs frais
- un peu de beurre
- un peu de crème liquide
- sel et poivre