

Petits panier à œuf

Empreintes MUFFINS DROITS



Ingrédients :

- 12 tranches de pain de mie 7 céréales (grandes tranches à sandwich)
- du confit d'oignons (ici ma recette au Cook'In®)
- 12 œufs (bio de préférence) (ici ceux de nos poules)
- poivre 5 baies
- sel fin de Guérande
- QS de fromage râpé

QS : quantité suffisante

Préchauffer le four à 180°C.

Placer les empreintes MUFFINS DROITS Flexipan® sur la plaque alu perforée. Détailler 12 disques dans le pain de mie vaporisé légèrement d'huile d'olive (1 face pour assouplir le pain et éviter la casse) à l'aide du découpoir 9,5 cm.

Foncer délicatement les empreintes.

Déposer une cuillère à café de confit d'oignons* réalisé au Cook'In®.

Placer 1 œuf dans chaque alvéole, saler et poivrer.

Parsemer de fromage râpé. Enfourner pour 15 à 20 min selon le goût de chacun.

Démouler et servir aussitôt... sinon vous vous retrouverez avec un œuf cuit dur.

Servir avec une salade verte ou des crudités ...



FP 2051



MA 152124

*Confit d'oignons : <http://www.autourdematable.com/archives/2012/12/28/26001036.html>