



Jean Caby
depuis 1919

Le Caby-Cook'



Recette pour
4
personne(s)



Préparation
3 min



Cuisson
12 min

INGREDIENTS

- 1 paquet de poitrine fumée en tranches fines
- 6 œufs
- de l'emmental râpé
- du poivre ou du paprika
- un peu de ciboulette et/ou tomates crises pour la déco (facultatif)
- un moule pour 6 muffins ou de petits ramequins



CONSEILS DE PREPARATION

- sortir les tranches de poitrine du frigo pendant 5 minutes à température ambiante pour qu'elles se séparent plus facilement.
- préchauffer votre four à 180°C en chaleur tournante.
- recouvrir les bords de chaque moule avec une tranche de poitrine côté viande en haut.
- déposer un peu de fromage râpé dans le fond de chaque moule puis y casser un œuf
- ajouter un peu de poivre ou du paprika si vous préférez
- décorer avec un peu de ciboulette ciselée voire une moitié de tomate cerise
- enfournez pendant 12 minutes - déguster chaud.

Ce "coquetier" zéro déchets fera sensation sur la table du petit déjeuner ou pour un brunch.

Une recette ultra rapide et facile à réaliser.

Vous pouvez remplacer la tranche de poitrine par du jambon blanc. Il faudra au préalable graisser les moules pour faciliter le démoulage.

Jean Caby a dit : Bon appétit ! 

Retrouvez d'autres idées recettes sur www.jeancaby.com