



EGG BOATS AUX HERBES ET SAUCISSON SEC

Pour 5 personnes — Préparation : 12 min. — Cuisson : 2 min.

Ingrédients :

- 5 mini baguettes de pain
- 5 tranches de saucisson sec
- 4 œufs
- 100g d'emmental râpé
- 1 dizaine de feuilles de persil
- Quelques brins de ciboulette
- 1 cuill à soupe de pâte de piment (facultatif)
- Sel, poivre
-

Préparation :

Préchauffer le four à 210°.

Prélever la mie des mini baguettes en créant une fente au milieu et en prenant garde de ne pas percer le fond.

Badigeonner le fond des mini baguettes avec la pâte de piment à l'aide d'un pinceau. Couper le saucisson sec en lamelles et le déposer au fond des baguettes. Fouetter les œufs dans un récipient, y ajouter les herbes ciselées, le fromage et assaisonner.

Répartir l'appareil dans les mini baguettes et enfourner une douzaine de minutes. Plus les baguettes seront longues, plus le temps de cuisson devra être