










Les brioch'œufs

Pour 4 personnes • Préparation : 25 minutes • Cuisson : 15 minutes

Il te faut

-  4 brioches à tête
-  4 œufs
-  2 cuillères à soupe de parmesan
-  4 pincées de muscade moulue
-  4 cuillères à soupe de crème fraîche
-  du sel et du poivre
-  quelques brins de ciboulette

VOUS AVEZ DE BEAUX ŒUFS, LES BRIOCHES!



1 Allume le four à 180 °C (th. 6). Découpe la tête de chaque brioche. Creuse ensuite l'intérieur (assez pour pouvoir y mettre un œuf).



2 Dans un bol, mets la crème et mélange avec la muscade et le parmesan à l'aide d'une fourchette. Dépose dans chaque brioche une cuillère à soupe du mélange.



3 Pose les brioches et leur tête dans un plat allant au four. Casse un œuf dans le trou des brioches. Sale et poivre. Couvre d'une feuille de papier cuisson.



4 Mets au four. Ôte le papier au bout de 5 minutes et fais cuire encore 10 minutes. Cisèle la ciboulette sur les œufs. Sers-toi des têtes pour faire des mouillettes !