

Oeufs au nid



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Après vous avoir proposé la recette du gratin d'œufs durs au jambon, je vous propose une recette tout aussi sympa et rapide : les œufs au nid. Vous devez certainement la connaître car elle est facile à réaliser et les enfants l'adorent !

Ingrédients

- 6 pommes de terre
- 3 carottes
- gruyère râpé
- 4 œufs
- crème fraîche liquide
- sel et poivre du moulin
- chapelure
- beurre

Préparation

- 1 Peler les pommes de terre et les carottes. Les faire cuire une vingtaine de minutes dans de l'eau bouillante salée.
- 2 Préchauffer le four à 200°.
- 3 Egoutter les légumes. Préparer la purée en utilisant un presse-purée ou un robot. Ajouter le gruyère râpé et la crème au fur et à mesure. Il ne faut pas que la purée soit trop liquide.
- 4 Beurrer un plat à gratin. Verser la purée et l'étaler. Faire réchauffer quelques minutes au four.
- 5 Puis sortir le plat du four et creuser 4 trous dans la purée. Augmenter la température du four à 250°.
- 6 Casser un oeuf dans chaque creux. Saler et poivrer . Parsemer de chapelure.
- 7 Enfourner et faire cuire 6 minutes. Bien respecter le temps de cuisson sinon le jaune des oeufs sera cuit dur....
- 8 Servir rapidement. Accompagner d'une salade d'endives.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

