

Oeufs au nid sur lit de légumes secs gourmands



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 17 mn

Un plat complet original et rempli de légumes ! Accompagnez-le d'une salade.

Ingrédients

- 1 sachet de légumes secs - gourmands de chez tipiak
- 1 barquette de lardons - fumés
- 2 blancs de poireaux
- 2 carottes
- 4 oeufs
- gruyère - râpé
- huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Emincez les blancs de poireaux et les gousses d'ail. Coupez les carottes en petits dés.
- 2 Préchauffez votre four à 220°C (th.7-8).
- 3 Dans une sauteuse, faites revenir les poireaux avec l'ail et les carottes pendant 5 minutes.
- 4 Ajoutez les dés de lardons fumés. Versez 350 ml d'eau bouillante puis le sachet de légumes secs gourmands. Mélangez. Couvrez et laissez cuire 5 minutes à feu doux.
- 5 Beurrez un plat allant au four. Versez-y la préparation et étalez-la bien. Creusez 4 trous dans les légumes et cassez un oeuf dans chaque trou. Salez et poivrez les oeufs. Parsemez de gruyère râpé.
- 6 Enfournez pendant 7 minutes environ. Le plus difficile est de garder le jaune coulant. Le blanc doit être bien cuit. Surveillez.

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

