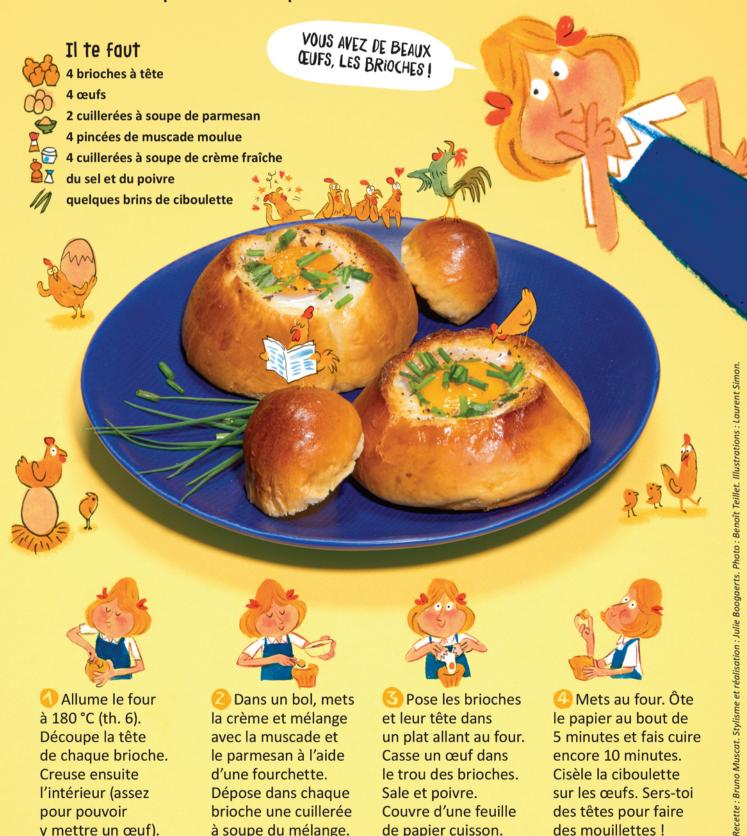




Les brioch'œufs

Pour 4 personnes • Préparation : 25 minutes • Cuisson : 45 minutes



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).

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 cuillerée à soupe du mélange.

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!