

Egg boat

(d'après Pascale Weeks)



Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 petits pains d'environ 100g ou simplement un morceau de **baguette** 15 cm environ

4 œufs

70 g de **fromage râpé** (cantal, ou mimolette, ou cheddar outre Manche

fleur de sel et poivre

(8 tomates cerises, facultatif)

Préparation :

- Retirer la croûte du dessus de la baguette et creuser la mie sans altérer les extrémités (il faut descendre assez bas de façon à faire un genre de cocotte).
- Préchauffer le four à 170°.
- Répartir le fromage dans les « cocottes » et casser un œuf dans chacune.
- Mettre une cerise ou 2 aux extrémités ou pas.
- Remettre un peu de fromage, sel et poivre.
- Enfourner 10 mn à couvert (papier alu) puis 5 mn à découvert.
- Servir aussitôt.
- Les britanniques font cette recette avec des dés de jambon et du cheddar, mais on peut varier à l'infini les accompagnements ou bien garder l'œuf au fromage tout simple.
- Servir avec une salade par exemple.