



Oeuf surprise en nid de brioche sur lit de petits pois

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 6 œufs
- 6 petites brioches du boulanger
- 6 c. à café de crème fraîche épaisse
- 500 g de petits pois
- Un bouquet de ciboulette
- Sel et poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Couper les petits chapeaux des brioches et les conserver.
3. Evider les brioches de moitié.
4. Placer au fond de chaque cavité une cuillère à café de crème épaisse, saler, poivrer, ajouter des petits brins de ciboulette.
5. Casser un œuf dans chacune des petites brioches, saler et poivrer de nouveau.
Placer les brioches dans un plat allant au four et une feuille d'aluminium au-dessus des brioches.
6. Enfourner pour 10 minutes environ ; un peu avant la fin, replacer au-dessus des brioches leurs petits chapeaux.

7. Pendant ce temps, cuire les petits pois dans de l'eau salée bouillante une dizaine de minutes puis les égoutter.
8. Disposer chaque petit nid sur assiette.
9. Présenter les petits pois autour et décorer avec des brins de ciboulette.