



Estelle de Saint Germain

Nid d'œuf

Ingrédients :

Par œuf : une c-à-c de parmesan, copeaux de bacon (facultatif), ciboulette, une pincée de sel et poivre

Préchauffer le four à 200°

Recette :

Séparer le blanc des jaunes.

Monter les blancs fermement en neige, incorporer délicatement le bacon, la ciboulette, sel et poivre.

Disposer sur une plaque légèrement huilée un nid par œuf, creuser un puits et déposer délicatement un jaune par nid.

Cuire 7 à 8 minutes.