



Collations

Nids feuilletés aux œufs et au lard

Pour 6 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
1 tranche de lard fumé
1 carotte (râpée)
2 brins cresson
6 œufs
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C.

Déroulez la pâte et emboutissez des ronds de pâte. Beurrez une forme à muffins. Mettez un rond de pâte feuilletée dans chaque cuvette de la forme et faites de petits trous dans le fond avec une fourchette. Placez une feuille de papier de cuisson et remplissez les petites formes de haricots ou de riz sec. Enfournez 15 minutes.

Diminuez le four à 150°C.

Dans chaque cuvette cuite, répartissez la carotte râpée et une tranche de lard. Cassez un petit oeuf dans chaque cuvette. Remettez au four et cuisez 20 minutes.

Assaisonnez avec sel et poivre de Cayenne et terminez avec une branche de cresson.

Ustensiles de cuisine

Four

