

Aumônière Oeuf Jambon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| - OEUF(S) | 4 |
| - PATE BRIQUE OU FILO | 4 + 1 feuilles |
| - JAMBON CUIT | 4 tranches |
| - FETA (FROMAGE GRECQUE) | ou Boursin Noix - 4 c à café |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 170-180°C.
- Coupez une des feuilles de brique en 4.
- Déposez un des morceaux au centre d'une autre afin de faire un double fond.
- Coupez le jambon et répartissez un peu de fromage.
- Cassez enfin l'œuf au sommet du tout et fermez l'aumônière à l'aide de cure-dents ou d'une ficelle alimentaire.
- Enfourez pour 10-12 minutes.
- Sortez du four, ôtez les cure-dents et ouvrez légèrement l'aumônière afin de voir le jaune.
- Servez sans attendre.

