

Egg boat

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 4 petits pains
- 4 oeufs
- 70g de mimolette
- 8 tomates cerises
- Basilic
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Couper les pains. À l'aide d'un couteau, fendre le dessus du pain en faisant le tour.

Etape 2

Retirer la croûte et la mie du pain. Répéter l'opération avec les pains suivants.

Etape 3

Préchauffer le four à 170°C. Répartir le fromage dans le pain.

Etape 4

Prendre un récipient et casser l'œuf. Le verser dans le pain. Couper les tomates cerise en deux et les déposer dans le pain.

Etape 5

Couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Déposer les pains et les recouvrir de papier aluminium.

Etape 6

Enfourner 10 minutes. Retirer le papier aluminium et laisser cuire 5 minutes jusqu'à ce que le blanc soit pris.

Etape 7

Laisser tiédir, saler, poivrer et servir. Déposer une feuille de basilic.