

Petites barques d'oeufs au plat : faciles et rapides à toute heure



Sur le plan de travail (pour 1 portion) :

- 1 grosse pomme de terre
- 1 cuillère à soupe de parmesan
- 1/2 cuillère à café de thym
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 2 oeufs
- Sel
- Poivre

Aux fourneaux !

1. Préchauffez le four à 180°C (Thermostat 6 - 350°F). Coupez la pomme de terre en deux et enfournez pendant 40 minutes. Quand la patate est cuite, n'éteignez pas le four.
2. Retirez un peu de chair de la pomme de terre et mélangez-la avec le parmesan, le thym, la gousse d'ail hachée, le beurre, le sel et le poivre en écrasant pour avoir une purée.
3. Remplissez chacune des moitiés de pomme de terre aux trois quarts avec votre purée. Cassez ensuite un oeuf dans chacune d'elles. Il ne vous reste plus qu'à enfourner pendant 20 minutes à la même température.

Il n'y a pas plus simple pour se remplir l'estomac tout en étant un peu original ! Bon, on l'avoue, il faudra se lever tôt pour se régaler au petit-déjeuner, mais pour les autres repas, ce serait dommage de se priver, surtout qu'il n'y a presque rien à faire ! Bon Ap' !