

Brunch cups au Délice des Moines

 10 min

 25 min

 6 pièces

Ingrédients

- 1 Val-Dieu Délice des Moines
- 6 grandes tranches de pain carré
- 6 fines tranches de jambon d'Ardenne (100 g)
- 2 œufs
- 6 cl de crème fraîche allégée
- 25 g de beurre
- Ciboulette
- Poivre

Préparation

- Préchauffez le four sur th.6 -180 °C.
- Badigeonnez les six moules à muffins avec du beurre fondu. Ecroûtez les tranches de pain, badigeonnez-les d'un côté avec le reste du beurre et enfoncez-les dans les moules. Faites dorer 10 min au four.
- Pendant ce temps, battez les œufs avec la crème dans un saladier. Coupez le fromage en 6 petits triangles.
- Pliez les tranches de jambon en deux et garnissez-en les cups. Ajoutez un morceau de fromage et répartissez la crème aux œufs en la versant tout doucement. Faites dorer 15 min au four.
- Démoulez les cups, poivrez et saupoudrez de ciboulette.
- Servez chaud, lors d'un brunch, d'un petit déjeuner ou comme lunch. Accompagnez d'une salade mixte.

Astuce

Utilisez de préférence du pain pas trop frais, de la veille ou plus.



Découvrir
d'autres recettes

