



œuf à la coque

↪ *La bonne humeur dès
le petit-déjeuner*

Ingrédients (1 portion)

- 1-2 œufs frais, chacun env. 55 g
- 1/4 de baguette, coupée en tranches, toastée
- 1 morceau de beurre de la taille d'une noix
- 1 minipic

Préparation

Mettre les œufs dans de l'eau froide et porter à ébullition. Dès que l'eau bout, compter le temps : 5-6 minutes ou cuire selon le goût.

Sortir immédiatement les œufs de l'eau, disposer dans les coquetiers.

Dégustation : ouvrir l'œuf sur le tiers supérieur, ajouter un peu de beurre sur le jaune d'œuf. Mélanger avec les tranches de baguette et le minipic.