

## Oeufs au nid



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Le nom de cette recette est, déjà, en lui-même, tout un programme !*

### Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 6 oeufs
- 1 fromage carré demi-sel - par exemple carré frais gervais
- 20 cl de lait
- 50 g de fromage râpé
- 50 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche
- sel
- poivre
- noix de muscade

### Préparation

- 1 Cassez 2 oeufs et séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige.
- 2 Pelez, lavez, coupez les pommes de terre. Faites-les cuire dans un grand volume d'eau froide. Passez-les au presse purée. Ajoutez le lait et 2 jaunes d'oeuf. Ajoutez aussi le carré frais gervais et le fromage râpé. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de noix de muscade.
- 3 Incorporez, alors, les blancs en neige.
- 4 Beurrez un plat allant au four. Étalez-y la purée et lissez la surface avec le dos d'une cuillère. Formez 4 creux. Glissez le plat dans le four et laissez cuire 15 minutes.
- 5 Retirez du four. Versez 1 cuillère de crème dans chaque creux et cassez-y 1 oeuf. Remettez dans le four et poursuivez la cuisson 10 minutes environ.
- 6 Vous pouvez servir les oeufs au nid avec une salade verte! Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

