



L'ENTRÉE

MUFFINS AUX RÖSTIS AVEC OEUF ET LARD



★★★★★ (117)

45 MINUTEN
POUR 4 PERSONNES (12 MUFFINS)

INGRÉDIENTS

Utensiles de cuisine:

plaque de muffins avec 12 alvéoles d'env. 7 cm Ø

600 g de pommes de terre en robe des champs de la veille (pommes de terre à chair ferme)

1 échalote

½ cc de sel
poivre

noix de muscade
fraîchement râpée

12 moules à muffins ou de l'huile pour graisser les alvéoles

12 tranches de lard à rôtir

12 œufs (calibre S)

Pour décorer

½ botte de persil

PRÉPARATION

- 1 Râper grossièrement les pommes de terre en robe des champs. Hacher finement l'échalote et mélanger avec les pommes de terre râpées. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade fraîchement râpée.
- 2 Préchauffer le four à 200 °C. Graisser les alvéoles ou y déposer les moules. Déposer une tranche de lard à rôtir dans chaque alvéole. Répartir par-dessus le mélange à base de pommes de terre. A l'aide d'une cuillère, faire un puits au milieu. Faire cuire au four pendant env. 15 minutes.
- 3 Sortir la plaque du four. Casser un œuf dans chaque puits. Poursuivre la cuisson pendant env. 10 minutes jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit pris et que le jaune soit mollet. Saler et poivrer les œufs à votre goût. Parsemer de persil au moment de servir.