



## Œufs sur le plat revisités

### LA CUISINE DE BOOMY



*Pour 4 pers / 2 spl ou 4 pp par pers*

- 4 œufs
- 150 gr de râpé de jambon blanc fumé
- 40 gr de gruyère râpé
- Paprika
- Sel, poivre
- Ciboulette

Préchauffer votre four à 230°.

Séparer les blancs des jaunes en laissant les jaunes dans la coquille pour ne pas les casser. Réserver.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.

Ajouter le jambon, le gruyère, le poivre, le paprika et la ciboulette et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule pour ne pas casser les blancs.

Répartir cette préparation dans 4 empreintes, ou faire des tas sur votre feuille de cuisson. Enfourner 3/4 minutes.

Sortir votre plat du four.

A l'aide du dos d'une petite cuillère faire un petit creux au centre en aplatissant les blancs et y déposer chaque jaune d'œuf. Mettre un peu de sel et de poivre sur le jaune d'œuf.

Enfourner à nouveau 2/3 minutes. Le jaune doit rester coulant.