

Croque-Madame Saumon Oeuf



Pour 4 personnes

6 points par personne

Ingrédients:

- 8 tranches de pains de mie sans croûte
- 4 tranches de saumon fumée
- 4 tranches de fromages fondu pour croque monsieur
- 4 œufs
- 1 cc d'huile d'olive
- sel, poivre
- ciboulette

La recette

Préchauffer votre four à 200°.

Faire un trou à l'aide d'un emporte-pièce sur 4 des tranches de pain de mie.

Couvrir avec les tranches trouées.

A l'aide d'un pinceau de cuisine, les badigeonner d'huile d'olive.

Poser les 4 tranches de fromage sur les 4 tranches de pain de mie restantes puis poser une tranche de saumon sur le fromage. Couvrir avec les tranches trouées.

Poser les croques sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de cuisson.

Casser les œufs dans les trous. Saler, poivrer et parsemer de ciboulette.

Cuire 20 minutes.

Servir accompagné d'une salade verte.