



Oeufs en coupelles de jambon et salade de roquette

Préparation 15 MIN

Cuisson 14 MIN

Portions 8

Ingrédients

Coupelles de jambon

- 8 minces tranches de jambon Forêt noire d'environ 15 cm (6 po) de diamètre
- 8 oeufs
- Sel et poivre

Salade de roquette

- 1 litre (4 tasses) de bébé roquette
- 1 poivron rouge, grillé et coupé en fines lanières
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer 8 moules à muffins.
2. Faire une incision dans chaque tranche de jambon, du centre vers l'extérieur. Chemiser chaque moule d'une tranche de jambon. Casser un oeuf dans chaque coupelle. Saler et poivrer.
3. Cuire au four de 14 à 16 minutes ou jusqu'à ce que l'oeuf atteigne le degré de cuisson désiré. Retirer du four et laisser tiédir.

Salade de roquette

4. Dans un bol, mélanger les légumes et arroser de vinaigre et d'huile d'olive. Saler et poivrer.
5. Placer les coupelles dans une assiette de service et accompagner de salade.