

Oeuf nuage

écrit par Pariseyn | 31 juillet 2017



Un toast léger comme un nuage, qui amusera les petits et les grands.

Ingrédients, pour 4 personnes :

4 tranches de [pain de mie](#) ou [pain de mie complet aux graines](#) ou [pain de mie complet](#)

4 œufs

40 g de beurre

40 g d'emmental

Sel et poivre

Préchauffer le four à 190 °C, chaleur tournante.

Préparer une plaque de cuisson revêtue de papier aluminium.

Toaster les tranches de pain dans un grille-pain.

Séparer le blanc des jaunes en gardant chaque jaune dans un petit ramequin séparé.

Monter les blancs en neige bien ferme.

Disposer les toasts sur la plaque de cuisson.

Beurrer chaque toast.

A l'aide d'une cuillère, déposer les 2/3 des blancs d'œuf sur chaque toast.

Creuser un puits et glisser délicatement chaque jaune sur son blanc.

Ajouter le reste des blancs d'œuf par-dessus pour refermer.

Saler et poivrer.

Parsemer de fromage râpé.

Enfourner pour 9 minutes.

