

## **Pain campagnard aux œufs**

Préparation: 15 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 œufs

4 tranches de pain de campagne

20 cl de lait

20 g de beurre

1 tranche de jambon cru d'environ 5 mm d'épaisseur

1 oignon nouveau

1 c à s d'estragon ou de persil ciselé

40 g de cantal

Sel et poivre du moulin

Placer le pain dans des plats beurrés. Porter le lait à frémissements et en arroser le pain. Laisser le pain s'imbiber. Tailler le jambon en dés et le répartir dans les plats.

Battre 4 œufs en omelette avec la moitié de l'estragon ciselé, l'oignon émincé finement, le fromage râpé, sel et poivre. Verser sur le pain. Cuire à four préchauffé à 180° pendant 15 mn environ.

Cuire les 4 œufs restants dans une casserole d'eau bouillante légèrement vinaigrée pendant 4 à 6 mn suivant la grosseur des œufs. Les passer sous l'eau froide et les écaler. En poser un sur chaque plat et le couper pour que le jaune coule un peu. Décorer du reste d'estragon et servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>