

ŒUFS POÊLÉS AUX DEUX JAMBONS

Décembre 2008 (Actualisé en juillet 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 6 œufs
- ★ 4 tranches fines de jambon blanc (chiffonnade)
- ★ 4 tranches fines de jambon cru (chiffonnade)
- ★ 1 quart de baguette rassie
- ★ 80 g de beurre (40 + 40)
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : 2 poêles

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 5,85 € (soit 1,46 € par personne)



Recette :

Dégraissier grossièrement les tranches de jambon. Les couper en fines lanières de 1,5 cm de large. Débiter le pain en dés de 1,5 cm de côté. Faire fondre la moitié du beurre à feu doux dans une large poêle, ajouter les lanières de jambon et laisser colorer légèrement 5 minutes en mélangeant régulièrement.

Pendant le même temps, faire fondre le reste de beurre dans une poêle, ajouter les croûtons et laisser dorer sans brûler en remuant souvent. Casser les œufs sur le jambon, saler, poivrer et laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que le blanc soit pris. Parsemer de croûtons et servir aussitôt.

Boisson :

Un Pinot blanc d'Alsace servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.