



Oeuf au four avec Prosciutto Cotto Puccini en corbeille à pain

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 200g Prosciutto cotto Puccini
- 4 œuf
- 4 tranche de pain
- 4EL beurre
- à v. Sel et poivre
- 4 branche de thym et de sauge
- 4 ramequins allant au four

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur en haut et en bas). Abaisser les tranches de pain pour les rendre plus fines.
2. Beurrer les ramequins.
3. Disposer le pain dans les ramequins, beurrer une fois de plus, placer les tranches de Jambon cuit Puccini et casser un œuf dans chaque ramequin. Hacher finement la sauge, effeuiller le thym et en saupoudrer les ramequins. Saler et poivrer.
4. Cuire au centre du four pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que le blanc de l'œuf se soit légèrement solidifié.