Petites corbeilles de pain, Salame Rapellino Classico et œufs

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

- 8 tranches de pain de mie sans croûte
- 160g Salame Rapellino Classico
- 80g beurre fondu
- 8 œuf
- à v. ciboulette
- à v. sel
- à v. poivre

Préparation

1. Badigeonner de beurre les fonds d’un moule à muffin de 6 portions.
2. Aplatir les tranches de pain avec un rouleau à pâtisserie, les mettre dans chaque trou du moule et les badigeonner de beurre fondu.
3. Placer sur le pain 2 ou 3 tranches de Salami Rapellino Classico en leur faisant prendre la forme du moule, mettre l'œuf au centre et l'assaisonner avec une pincée de sel et de poivre.
4. Faire cuire les petits paniers au four, préchauffé à 180°, pendant 15 à 18 minutes jusqu’à ce que le blanc de l’œuf se fige.
5. Hors du four, saupoudrer avec de la ciboulette finement coupée et servir.
6. Pour garder le jaune plus liquide, verser uniquement le blanc dans les petits paniers et, quand il est presque figé, ajouter les jaunes avant de terminer la cuisson.