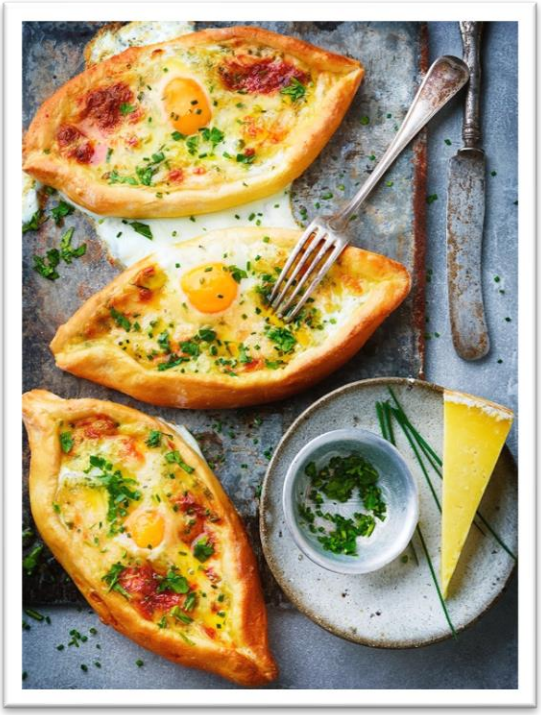
ŒUFS EN CROUTE DE PAIN ET FROMAGE

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps d'attente : 2 h
Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients

Pour la pâte
7 g de levure de boulanger déshydratée (1,5 c. à café)
250 ml de lait
30 g de beurre
1 œuf
450 g de farine
5 g de sel (1,5 c. à café)

Pour la farce au fromage
300 g de tomme de Savoie
200 g de cantal entre deux
150 g de fromage blanc
1 œuf
2 c. à soupe de persil haché
Poivre

Finition
6 petits œufs

Pour la pâte : faites chauffer le lait, ajoutez le beurre pour le faire fondre puis versez le mélange tiède sur la levure. Fouettez et laissez reposer 5 min. Ajoutez 1 œuf, fouettez puis ajoutez la farine et le sel. Pétrissez la pâte pendant 5 minutes puis mettez-la dans un saladier huilé et laissez doubler de volume pendant 2 h.

Préparez la farce : enlevez la croûte des fromages. Hachez la tomme de Savoie au couteau et râpez le cantal entre deux. Mélangez avec le fromage blanc, l'œuf, le persil, poivrez généreusement.

Préchauffez le four à 250°C. Divisez la pâte en 6 morceaux, étalez-les en forme ovale de 10 x 20 cm environ, mettez-les sur 2 plaques à four recouvertes de papier cuisson et laissez reposer 15 min. Garnissez de farce, rabattez les bords de pâte pour former des barquettes, badigeonnez la pâte avec 1 œuf battu et mettez au four en le baissant à 180°C pour 10 min. de cuisson.

Faites un creux dans chaque barquette et cassez-y un œuf, remettez au four pour 5 à 6 min de cuisson.

Astuce : servez avec une salade pour un repas complet.

Recette et stylisme : Annelyse Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel