**Œufs en croûte de pain et fromage**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 6 personnes**

Temps de préparation : 30 minutes

Temps d’attente : 2 h

Temps de cuisson : 15 minutes

Une image contenant alimentation, tranche, plat, tranché

Description générée automatiquement

**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**