

Oeufs en coupelles de jambon et salade de roquette

Pour : 8

Préparation : 15min

Cuisson : 14min

Coupelles de jambon

8 minces tranches de jambon Forêt noire d'environ 15 cm (6 po) de diamètre

8 oeufs

Sel et poivre

Salade de roquette

1 litre (4 tasses) de bébé roquette

1 poivron rouge, grillé et coupé en fines lanières

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

Sel et poivre

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer 8 moules à muffins.

Faire une incision dans chaque tranche de jambon, du centre vers l'extérieur. Chemiser chaque moule d'une tranche de jambon. Casser un oeuf dans chaque coupelle. Saler et poivrer.

Cuire au four de 14 à 16 minutes ou jusqu'à ce que l'oeuf atteigne le degré de cuisson désiré. Retirer du four et laisser tiédir.

Salade de roquette

Dans un bol, mélanger les légumes et arroser de vinaigre et d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Placer les coupelles dans une assiette de service et accompagner de salade.

