

petit pain oeuf tomate champignons

4 petits pains pré-cuit

4 œufs

6 tomates cerises

16 feuilles d'épinard ou de basilic

3 champignons

4 tranches de fromage Emmental

2 cuillères à soupe de beurre fondu

sel et poivre

Préchauffer le four à 180 ° C. Placez papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.

Couper les champignons en tranches, les tomates cerises en quartiers.

Coupez la surface des petits pains pour former des chapeaux.

Otez délicatement la mie.

Badigeonner l'intérieur des petit pain de beurre et saupoudrer de sel et poivre

Mettez dans chaque petit pain trois feuilles d'épinards et 3 tranches de tomates cerises et champignon hachés ,couvrir avec une tranche de fromage Emmental.Casser un oeuf sur chaque sandwich.

Divisez enfin le reste des feuilles d'épinards, tranche de tomate et les champignons en tranches sur le pain.

Saupoudrer d'un peu de sel et de poivre.

Cuire au four 10 à 12 minutes puis couvrez les petits pain par du papier allu et continuer la cuisson pendant 20 à 25 minutes.

Servez aussitôt.

