

# Egg boats

[adeline-cuisine.fr/recettes/egg-boats/](http://adeline-cuisine.fr/recettes/egg-boats/)

December 12,  
2016

👤 👤 👤 👤 👤 ( 5 sur 5 )  
👤 👤 👤 👤 👤



- -4 personnesPortions+
- 10 mTemps de prép.
- 12 mTemps de cuisson
- 25 mPrêt en

Les egg boats : ces petits pains navettes garnis et cuits au four... c'est tellement bon! Cette recette à plusieurs avantages : c'est facile à faire, super rapide et customisable à souhait. Vous êtes convaincu(e)s? Alors qu'est-ce que vous faites encore devant votre écran : mettez-vous en cuisine! ☺

Je ne lis pas souvent dans les recettes que pour faire les œufs cocottes et obtenir un jaune d'œuf coulant il faut le rajouter en fin de cuisson. Pourtant, si vous ne le faites pas, vous n'obtiendrez pas un œuf coulant. Suivez mon conseil et vous ne serez pas déçu(e)s. 😊

Le coulis de tomate peut être remplacé par de la ricotta, le jambon cru par du saumon fumé. On peut également y ajouter des légumes, du fromage à raclette, du reblochon. Les possibilités sont infinies! Le mot d'ordre? Se faire plaisir!

## Vous aurez besoin de :

---

Ajouter à la liste d'achats + 4 petits pains navettes

Ajouter à la liste d'achats + 4 oeufs

Ajouter à la liste d'achats + 12 CS de coulis de tomate

Ajouter à la liste d'achats + 1 oignon

Ajouter à la liste d'achats + 2 tranches de jambon cru

Ajouter à la liste d'achats + 1 poignée de champignons de paris

Ajouter à la liste d'achats + Herbes de Provence, basilic

Ajouter à la liste d'achats + Fromage râpé

Ajouter à la liste d'achats + Sel, poivre

## On passe en cuisine !

---

- Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Couper un chapeau dans les petits pains et retirer la mie. Ne la jetez pas! Rien ne se jette en cuisine : utilisez-là dans une farce ou pour mettre dans une soupe.

- Etape 2

Éplucher et émincer finement l'oignon. Mélanger le coulis de tomate, les herbes de Provence, le basilic et l'oignon. Éplucher et émincer les champignons de paris. Couper le jambon en lamelles.

- Etape 3

Mettre du coulis de tomate au fond de chaque pain. Ajouter le jambon, les champignons et le fromage râpé. Clarifier les œufs, c'est à dire séparer le blanc du jaune. Verser le blanc dans chaque pain et enfourner durant 10 minutes. Ajouter ensuite le jaune et laisser cuire 2 minutes supplémentaires. Servir aussitôt accompagnés d'une salade.