

Nids d'oiseaux

Pour 4 personnes.

250 g de spaghetti, 50 g de beurre ou de margarine, 100 g de gruyère râpé, 4 œufs, Sauce tomate.

Faire cuire les spaghetti à l'eau bouillante salée. Bien égoutter. Verser dans un plat allant au four et y mélanger le beurre. Creuser quatre trous en écartant les spaghetti avec une fourchette. Dans chaque trou, on cassera un œuf. Parsemer le tout de gruyère râpé et faire cuire au four pendant une bonne dizaine de minutes, de manière à ce que le blanc des œufs soit bien cuit.

On peut servir en même temps une bonne sauce aux tomates, mais ce n'est pas indispensable.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.