

Œufs au nid

Pour 3 personnes.

3 œufs, 3 pommes de terre moyennes, 30 g de beurre, 1 c à café de beurre d'anchois, poivre.

Laver soigneusement les pommes de terre dans leur peau et les faire cuire à l'eau salée pendant une dizaine de minutes.

Découper une calotte au sommet des pommes de terre et les creuser. Ecraser la pulpe retirée avec le beurre, le beurre d'anchois et le poivre. Emplir de cette purée une poche à douille cannelée et en garnir le fond et le tour des pommes de terre. Casser un œuf sur le dessus, poivrer et faire cuire pendant 8 mn à four chaud.

On peut pour plus de facilité faire cuire les œufs sur le plat et les disposer sur la purée dorée au four.

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.