

## Oeufs à la coque

*2 portions*

### Matériel nécessaire :

- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ casserole
- ❖ grille-pain

### Ingrédients :

- ❖ 2 œufs
- ❖ 2 tranches de pain grillé
- ❖ un peu de fromage à tartiner

### Méthode :

#### Cuire l'œuf

Mettre de l'eau dans une casserole et porter à ébullition. À l'aide d'une cuillère, déposer délicatement les œufs dans l'eau. Cuire 3 minutes pour un jaune liquide ou 4 minutes pour un jaune un peu cuit. Déposer les œufs sur des coquetiers.

#### Dresser les œuf

Casser délicatement le dessus de la coquille et le retirer de façon à pouvoir manger l'intérieur de l'œuf. Tartiner le pain de fromage et couper en petits bâtonnets. Servir aussitôt avec les œufs.

Variante : On peut ajouter un peu de caviar une fois la coquille ouverte. Pour obtenir un œuf cuit dur, cuire 10 minutes.