

Nid d'œuf de Pâques

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES
CÔÛT PAR PORTION : 0,75 \$ (CALCULÉ AU PRINTEMPS 2011)
RENDEMENT DE LA RECETTE : 4 PORTIONS
PORTION : 1 NID D'ŒUF

Ingrédients

- 2 œufs
- 4 tranches de pain de blé entier
- 2 tranches de jambon ou de dinde
- 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de fromage Cheddar fort râpé

Préparation

1. Placer les œufs dans une petite casserole remplie d'eau aux trois quarts, puis amener l'eau à ébullition.
2. Lorsque l'eau bout, calculer dix minutes de cuisson, puis retirer la casserole du feu.
3. Rincer les œufs à l'eau froide, puis les écaler.
4. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
5. Dans un moule à muffins ou dans de petits contenants allant au four, déposer les tranches de pain et bien presser pour épouser la forme du moule, de façon à former un petit nid.
6. Mettre le moule au four jusqu'à ce que le pain durcisse et garde sa forme (pendant environ 3 minutes), puis sortir les tranches du moule. Laisser tiédir.
7. Ajouter une demi-tranche de jambon ou de dinde qui épouse la forme du «nid».
8. Couper les œufs durs en deux, sur le sens de la largeur, puis placer un demi-œuf sur la tranche de viande, pour représenter le «petit œuf» dans le «nid d'oiseau».
9. Placer environ 30 ml (2 c. à soupe) de fromage Cheddar fort râpé autour de l'œuf, pour faire la «paille» dans le «nid», puis déguster avec les doigts!

Bon appétit !

Pour cette recette, votre enfant peut participer, avec votre aide, à la réalisation des tâches suivantes :

- Presser la tranche de pain dans le moule à muffins.
- Déposer la tranche de jambon ou de dinde sur le dessus.
- Couper l'œuf en deux et déposer dans le «nid».
- Parsemer du fromage autour de l'œuf.