

POUR 2 PERSONNES

TARTELETTES AUX ŒUFS, AUX EPINARDS ET AUX TOMATES



Temps estimé : 40 min (15 min prépa / 25 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- huile d'olive en spray
- 1 miche de pain complet
- 15 g de jeunes pousses d'épinard
- 4 œufs
- 2 petites tomates anciennes coupées en deux
- 50 g de ricotta
- 1 poignée de basilic frais

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180 °C. Pulvérisez de l'huile d'olive en spray sur 2 moules à tartelettes de 13 cm de diamètre. Disposez ceux-ci sur une plaque de four.

Coupez 2 tranches de pain de 1.5 cm d'épaisseur, ôtez la croûte. Avec un rouleau à pâtisserie, abaissez délicatement la mie. Foncez les moules avec la mie de pain en coupant l'excédent avec des ciseaux.

Enfournez pour 10 minutes jusqu'à ce que le pain soit sec, mais sans le faire dorer.

Répartissez les pousses d'épinard sur les fonds de tartelette.

Cassez 2 œufs par-dessus à chaque fois et recouvrez de tomates. Laissez tomber de petites cuillères de ricotta sur chaque tartelette, puis assaisonnez. Enfournez pour 15 minutes, jusqu'à ce que le blanc d'œuf prenne. Parsemez de basilic.

BON APPETIT LES CHATS !