

# NIDS DE POMMES DE TERRE AUX ŒUFS



4 pers

20 min

25 min

## VOTRE PANIER NETTO

1 kg de pommes de terre

•  
6 œufs

•  
100 g de lardons

•  
20 g de beurre

•  
10 brins de ciboulette

•  
sel, poivre du moulin

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 210° C.
2. Epluchez les pommes de terre, rincez-les et séchez-les. Râpez-les finement, et laissez les égoutter dans une passoire pendant 5 min.
3. Battez les 2 œufs dans un saladier. Ajoutez les pommes de terre râpées. Salez, poivrez et mélangez bien.
4. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez les pommes de terre en formant des nids.
5. Enfourez et faites cuire pendant 15 min.
6. Faites revenir les lardons dans un poêle chaude, sans matière grasse, et réservez.
7. Sortez la plaque du four, cassez un œuf dans chaque nid, salez et poivrez, et enfourez à nouveau pour 5 min environ, jusqu'à ce que le blanc soit cuit.
8. Parsemez de lardons grillés, et de ciboulette hachée. Vous pouvez servir les nids de pommes de terre avec une salade.