



Samedi 8 décembre

Toasts en fête

Drôle de titre ! Les toasts ont peut-être un air trop banal pour figurer dans un menu de fête... Et pourquoi pas, après tout ? Il suffit souvent d'un détail pour voir l'or dans l'ordinaire.

Matériel :

- Des toasts
- De grands emporte-pièces à biscuits
- Une poêle
- Un peu de beurre
- Eventuellement, un grille-pain

Pour l'omelette, recette pour 2 toasts :

- 1 œuf
- Un peu de fromage râpé (par exemple, Gruyères)
- 1 cuillère à café de lait
- Un peu de ciboulette et de persil hachés
- Sel, poivre

Comment faire ?

1. Découpe une forme à l'aide d'un emporte-pièce dans chaque toast
2. Dans un bol, mélange tous les ingrédients de l'omelette
3. Fais chauffer un peu de beurre dans une poêle
4. Déposes-y les toasts et fais-les dorer environ 2 minutes de chaque côté
5. Baisse un peu le feu et verse le mélange pour l'omelette dans les « trous » découpés à l'emporte-pièce dans les toasts
6. Laisse cuire 3-4 minutes
7. Si le « bas » de l'omelette (la partie qui touche la poêle) est bien cuit mais que le « haut » a l'air encore un peu humide, tu peux retourner délicatement les toasts et laisser cuire encore 30 secondes à 1 minute
8. Fais glisser les toasts sur une assiette
9. *Suggestion* : passe au grille-pain les formes que tu as retirées des toasts au point 1, puis sers-les avec les toasts, par exemple pour accompagner une soupe !



Bon appétit !



D'après une idée du site *Delish* :
<https://www.delish.com/cooking/recipe-ideas/recipes/a57238/christmas-egg-in-a-hole/>