



Parfaites baguettes farcies aux oeufs pour vos brunchs du dimanche !

[DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [NOËL](#) - [OEUFS](#) - [PÂQUES](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2 BAGUETTES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 petites baguettes
- 2 tasses d'épinards (tassé)
- 1 c. table de beurre
- 5 œufs
- 1/2 tasse de crème 35%
- 2/3 tasse de cubes de pancetta
- 1 oignon vert, ciselé
- 1/4 tasse de parmesan, râpé
- 1/2 tasse de cheddar blanc vieilli, râpé
- Poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Couper le dessus des baguettes et retirer la mie. Évidemment, laissez-en un peu dans le fond et sur les pourtours.
3. Écraser la mie restant avec vos doigts pour créer la plus grande cavité possible. Réserver.
4. Dans un poêlon, faire fondre le beurre. Ajouter les épinards et les faire cuire quelques minutes. Déposer les épinards cuits sur une planche à découper et les hacher. Réserver.
5. Dans un bol, fouetter les oeufs.

6. Ajouter les autres ingrédients ainsi que les épinards. Bien mélanger.
7. Remplir les cavités du pain avec le mélange d'œufs.
8. Déposer chaque baguette sur un carré de papier d'aluminium et les envelopper comme une papillote en évitant que le papier touche aux œufs.
9. Déposer sur une plaque de cuisson et cuire pendant 30 minutes.
10. Ouvrir la papillote et cuire un autre 10 minutes.
11. Finir la cuisson à BROIL en le surveillant constamment jusqu'à ce que le tout soit bien grillé.
12. Laisser reposer 10 minutes et couper en tranche.
13. Servir.