



Oeufs à la marinara et prosciutto: Ton brunch prêt en 20 minutes!

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



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

10-15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 1/2 tasse de sauce marinara
- 4 oeufs
- 1/4 tasse de mélange de fromage italien
- 2-4 tranches de prosciutto
- 1 c. table de ciboulette hachée
- 1 demi-baguette de pain tranché
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F
2. Étendre la sauce dans le plat.
3. Faire des petits trous dans la sauce pour y casser les oeufs.
4. Étendre le fromage.
5. Déposer un peu de prosciutto et de ciboulette.
6. Cuire 10-15 minutes. Ne pas trop faire cuire, car le jaune doit rester coulant.
7. Pendant ce temps, faire griller du pain beurrer dans une poêle réserver.

8. Sortir, saler, poivrer et déguster.