Entrée : Bruschettas aux oeufs!

RECETTES – OEUFS



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS : 8H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 œufs
- ½ poivron coupé en brunoise
- 1 gousse d’ail haché
- ¼ tasse de tomates séchées dans l’huile
- 50 ml d’olives Kalamata hachées
- 50 ml d’oignon rouge émincé
- 25 ml d’oignon vert émincé
- 3 c. table de ciboulette ciselée
- 50 ml de fromage feta émietté
- 3 c. table d’huile olive
- 1 baguette aux olives
- 10 ml d’assaisonnement grec

Préparation

1. Faire cuire les œufs à la coq.
2. Il est conseillé de les faire cuire 12 minutes après l’apparition des premiers bouillons.
3. Refroidir immédiatement à l’eau froide après la cuisson.
4. Éplucher les œufs et les refroidir afin de les rendre plus fermes.
5. Hacher grossièrement les œufs et les mettre dans un bol à mélanger.
6. Ajouter tous les autres ingrédients sauf l’huile.
7. Bien mélanger et réfrigérer jusqu’au lendemain.

8. Le lendemain, couper la baguette en tranche et badigeonner celles-ci avec l’huile d’olive.
9. Cuire les croûtons au four à 400 F pendant environ 8 minutes.
10. Garnir chaque croûtons avec le mélange de bruschetta et décorer avec du persil italien frais.