

BAGELS AUX OEUFS

4 personnes 15 minutes facile



Ingédients

- Brioche' Bagels
- 50g de parmesan râpé (ou autre fromage râpé de ton choix)
- 4 tranches de jambon cru (ou jambon cuit, bacon ou jambon de poulet)
- 2 jaunes d'œuf
- 1 filet d'huile d'olive
- Ciboulette fraîche
- Poivre

Préparation

Préchauffer le four à 160°C, chaleur sole-voûte.

Sur une plaque de cuisson, disposer les bagels, les dessus d'un côté et les bases de l'autre.

Badigeonner la base des bagels avec de l'huile d'olive.

Ajouter par-dessus le parmesan râpé puis les tranches de jambon.

Casser les œufs et récupérer les jaunes.

Disposer le jaune d'œuf dans le trou du bagel (vous pouvez aussi mettre les œufs entiers mais attention à ce que ça ne déborde pas !)

Enfourner pour 8-10 minutes, ou jusqu'à ce que le jaune soit cuit.

Assemble le bagel, poivre et ajouter de la ciboulette fraîche avant de servir.

Astuce

Collaboration avec [@clemfoodie](#)