

Pizzettes oeuf-bacon

Par pizzette :

- 1 feuille de brick
- 1 petite càc de moutarde
- 1 tranche de cheddar
- 1 tranche de bacon
- 1 oeuf
- ciboulette fraîche ciselée ou surgelée
- poivre

Plier la feuille de brick en triangle. En garnir un moule à tartelette en appuyant pour donner la forme. (Vous pouvez les badigeonner de beurre fondu).

Couvrir le fond de moutarde, du cheddar, du bacon. Casser un oeuf dans chaque pizzette, parsemer de ciboulette et poivrer.

Enfourner à 180°C 10 à 15 min jusqu'à ce que le blanc de l'oeuf soit pris.

