

BRIOCHES SURPRISE



Pour 4 personnes :

4 brioches parisiennes ou briochettes
4 œufs
4 càs de crème fraîche 5% MG
2 portions de Vache qui rit
2 tranches de jambon blanc
Sel&Poivre

Préchauffez le four à Th.6 (180°C).

Coupez la brioche au ras de la partie supérieure puis évidez l'autre partie.

Mélangez la crème avec la Vache qui rit.

Salez, poivrez.

Hachez le jambon et répartissez-le dans les brioches.

Cassez un œuf dans chaque brioche et ajoutez une cuillère de crème au fromage.

Disposez les brioches dans un plat à four et faites cuire 8 à 10 min
en remettant les têtes 3 min avant la fin de la cuisson.

<http://tendance-gourmande.over-blog.com>