



Oeufs Au Fromage Au Four

Fırında Peynirli Yumurta



- 3 tranches de fromage blanc
- 4 œufs
- 1 tasse de yaourt
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale

- # Écrasez le fromage, rajoutez du yaourt, du poivron noir, du sel et du flocon de piment rouge. Mélangez l'ensemble.
- # Huilez un plat de cuisson, versez le mélange.
- # Ouvrez 4 creux dans les ingrédients. Cassez les oeufs dans ces creux.
- # Versez du beurre fondu sur le contour.
- # Placez au four chaud à 190 degrés. Faites cuire jusqu'à que les oeufs viennent à la forme souhaitée.
- # Servez chaud.

N-B; Il est conseillé d'utiliser du fromage non gras dans la préparation.