

## RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Belgique

**Nom de la Recette :**

**Pour :**

**Temps de cuisson :**

### Ingrédients :

- 4 œufs
- 600g de haché porc-bœuf ou de poulet selon vos goûts
- 1 jaune d'œuf
- 6 cuillères à soupe de chapelure
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 30g de beurre
- 1 pincée de sel et de poivre
- 400ml de sauce tomate

Nids d'oiseaux

4 personnes

35 minutes



### Préparation:

- 1) Faites cuire les 4 œufs dans une grande casserole d'eau bouillante additionnée de vinaigre pendant 10 minutes
- 2) Une fois refroidis dans de l'eau froide, pelez les œufs délicatement. Mettez-les de côté.
- 3) Mélangez le haché, la chapelure, et le jaune d'œuf. Salez et poivrez.
- 4) Divisez le haché en 4 boules, puis creusez-y un puits
- 5) Posez un œuf dans chaque boule. Refermez les boules de haché pour qu'elles enferment totalement les œufs.
- 6) Faites dorer vos nids dans une casserole avec le beurre, puis versez la sauce tomate
- 7) Placez le tout dans un four préchauffé à 190°C pendant 25 minutes.
- 8) Servez chaud, avec une purée de pommes de terre.