

Purée aux œufs

Pour 4 personnes.

750 g de pommes de terre, 4 œufs, 2 biscottes, beurre, noisettes, sel, poivre.

Faire une purée avec les pommes de terre. Poivrer, ajouter 1 noix de beurre.

La verser dans un plat à gratin beurré. Avec le dos d'une cuiller creuser 4 trous dans la purée. Dans chacun, casser un œuf bien frais. Saupoudrer des biscottes pilées avec quelques noisettes. Faire gratiner au four.

Dans le cadre d'un régime sans sel, on ne salera pas la purée et on utilisera des biscottes sans sel. Cette recette conserve malgré cela une agréable saveur.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.