

Œufs Parmentier

Pour 4 personnes.

750 g de pommes de terre. 30 g de beurre, quelques cuillerées de crème ou de lait, sel, poivre, un jaune d'œuf, 4 œufs, sel, poivre, parcelles de beurre.

Faire cuire les pommes de terre dans leur pelure, les éplucher et les écraser en purée. Y ajouter le beurre, la crème ou le lait, sel, poivre et 1 jaune d'œuf.

L'étaler ensuite dans un plat à gratin, beurré, et creuser 4 cavités régulièrement espacées. Dans chacune de ces cavités, casser un œuf. Le saupoudrer de sel, de poivre et parsemer le tout de parcelles de beurre.

Faire gratiner à four chaud, jusqu'à ce que les œufs soient pris, sans être trop durs (environ 6 à 8 minutes). Accompagner de salade.

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.