

FEUILLETES AUX ŒUFS ET AU BACON



Ingrédients :

- 1 cuillère à café d'huile
- 1 oignon émincé
- 125grs d'allumettes de bacon
- 125ml de lait
- 60ml de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé
- 1 pincée de noix de muscade moulue
- 5 oeufs
- 8 feuilles de brick

Préparation :

- Faire chauffer l'huile dans une casserole ou une poêle et faire revenir les oignons et le bacon pendant 2 à 3 minutes. Réserver et laisser refroidir.
- Mélanger le lait, la crème fraîche, le persil, la noix de muscade et 1 oeuf. Saler et poivrer.
- Badigeonner une feuille de brick avec du beurre fondu. Badigeonner une autre feuille et la superposer sur la première. Enfoncer les deux feuilles dans une empreinte et replier les bords qui dépassent à l'intérieur de l'empreinte, ne pas hésiter à en recouvrir un peu le fond, cela fera une couche supplémentaire qui évitera que le fond ne s'affaisse à la fin de la cuisson quand vous sortirez le feuilleté. Faire de même avec les feuilles de brick restantes, les beurrer, les superposer deux par deux et les fonder dans les empreintes.
- Préchauffer le four à 180°C. Répartir le bacon et les oignons dans le fond des feuilles de brick, mettre la préparation à la crème fraîche et casser délicatement un oeuf sur chaque feuilleté. Mettre au four pendant environ 20 minutes. Vous pouvez si vous le désirez mettre un peu de gruyère râpé dessus.