

Nids de patate douce avec du Brugge Mi-Vieux



Ingredienten:

- 1 grosse patate douce
- ½ oignon rouge
- 1 tranche de Brugge Mi-Vieux
- ¼ de c à c de curry en poudre
- ¼ de c à c de curcuma
- 1/8 de c à c de chili en poudre
- 1 c à s d'huile d'olive + un peu pour graisser le moule
- 4 œufs
- poivre et sel
- Un bouquet de ciboulette, finement hachée

Préparation:

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Epluchez la patate douce et râpez-la finement. Epluchez l'oignon et hachez-le finement.
3. Coupez la tranche de Brugge Mi-Vieux en fines lanières
4. Mélangez la patate râpée avec l'oignon, le Brugge Mi-Vieux, le curry, le curcuma, le chili et l'huile d'olive.
5. Graissez un moule à muffins avec de l'huile d'olive.
6. Répartissez le mélange à la patate douce dans 4 cavités et pressez bien. Surélevez les bords pour former des nids
7. Faites cuire 10 min au four.
8. Dans chaque nid, cassez un œuf, salez et poivrez.
9. Poursuivez la cuisson au four pendant 8 min jusqu'à ce que les œufs aient pris.
10. Décorez de ciboulette.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen
40 min
Plat principal
2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/nids-de-patate-douce-avec-du-brugge-mi-vieux>