



petits pains garnis aux œufs, aux épinards et au saumon



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 pistolets précuits

1 cuillère à soupe de beurre (à température ambiante)

80 grammes de saumon fumé (en lanières)

4 poignées de pousses d'épinards (lavées)

4 œufs

sel et poivre

2 cuillères à soupe ciboulette (ciselée)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le sommet de chaque pistolet et réservez-le. Retirez la mie des pistolets et tartinez-les de beurre.
- 2.** Garnissez-les de saumon et de feuilles d'épinards.
- 3.** Cassez un œuf dans chaque pistolet. Salez et poivrez bien.
- 4.** Faites cuire ± 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C ou jusqu'à ce que les pistolets soient joliment dorés et les œufs cuits.
- 5.** Parsemez de ciboulette et servez.