



# Muffins de pain aux œufs et au lard



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

8 tranches de pain

beurre

8 tranches de lard petit-déjeuner (émincées et brièvement poêlées)

8 œufs

poivre

1 bouquet de persil plat frais ciselé (ciselé)

## Méthode de préparation

- 1.** Étalez les tranches de pain au rouleau à pâtisserie (retirez éventuellement les croûtes). Tartinez un côté de beurre.
- 2.** Garnissez 8 minimoules pour cakes ou muffins de pain, côté beurré vers le bas.
- 3.** Garnissez-les de lard. Dans chaque moule, cassez un œuf. Salez et poivrez.
- 4.** Laissez cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 5.** Garnissez de persil.