Petits pains farcis aux œufs et fines herbes

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 pistolets (pas trop grands)
50 grammes de beurre (fondu)
4 œufs
1 décilitre de crème
1 poignée ciboulette (ciselée)
sel et poivre
50 grammes de fromage râpé

Méthode de préparation

1. **Coupez un chapeau à chaque pistolet. Retirez la mie.**
2. **Tartinez l'intérieur de beurre fondu et faites cuire 5 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**
3. **Fouettez les œufs avec la crème. Incorporez la ciboulette, du poivre, du sel et le fromage râpé. Répartissez dans les quatre pistolets. Enfournez pendant 5 à 10 minutes.**