

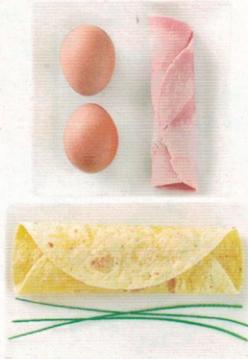


Pizzettes œuf/jambon



Julie
Provence-Alpes-
Côte d'Azur

Le Marché



• 6 galettes de maïs de 38g (tortillas)	14
• 20 g de beurre à 41 %	2
• Moutarde	0
• 6 tranches de jambon blanc	9
• 6 œufs	13
• 3 CS de ciboulette ciselée	0
• Sel, poivre	0

1 Préchauffer le four à 180°C (th.6). Badigeonner les tortillas avec le beurre fondu et garnir 6 moules à tartelettes. Couvrir le fond de moutarde et répartir le jambon coupé en lanières. Casser un œuf dans chaque tortilla, saler, poivrer, parsemer de ciboulette ciselée.

2 Enfourner 12 minutes.

Accompagner de salade ou de légumes (à comptabiliser)

4 galettes
13 g beurre
4 jambon
4 œufs
1CS