

🍴 *Baked Eggs façon Extra Virgin NYC* 🎵 *In Your Eyes - Kylie Minogue*

🍷 Ingrédients

- 1-2 Œufs par personnes
- Pain *Ciabatta*
- Jeunes pousses d'Épinard
- 4 Tomates
- 1 Barquette de Bacon
- Parmesan râpé & en copeaux
- Beurre Demi-sel
- Huile d'Olive extra vierge
- Fleur de Sel & Poivre moulu

🍴 Préparation

L'idéal en termes de matériel pour préparer ce brunch serait des ramequins individuels, mais vous pouvez très bien faire toutes les portions dans le même plat. Si vous optez pour la version individuelle vous pouvez le servir directement dans les ramequins ; le rendu sera nettement plus esthétique.

C'est une recette simple. Souvent on a déjà tout ce dont on a besoin pour les *baked eggs* chez nous, et au pire rien de très difficile à trouver. Commencez par laver vos pousses d'épinard pendant que vous faites bouillir de l'eau. Une fois 100°C atteints, plongez vos épinards pendant 3-5 minutes. Pendant ce temps préchauffez votre four à 180°C et coupez votre *ciabatta* en tranches épaisses. Pelez et nettoyez vos tomates puis coupez les en rondelles. Si le bacon n'est pas déjà en dés, découpez le. Ensuite, égouttez vos épinards et faites les revenir dans une poêle avec une noisette de beurre demi-sel.

Il est temps maintenant de commencer à monter ce plat dans le moule. Etalez un fond d'huile d'olive sur un grand plat et disposez les tranches de *ciabatta*. Posez deux rondelles de tomate par tranche et des dés de bacon un peu partout. Les épinards vont sur les tomates et pour finir placez stratégiquement vos copeaux de parmesan. Stratégique car vous pouvez vous aider des copeaux de parmesan pour « piéger » le jaune. Cassez donc vos œufs et faites en sorte que les jaunes tiennent sur les tranches de *ciabatta*. Salez et poivrez selon votre goût. Rajoutez un filet d'huile d'olive et finissez avec un peu de parmesan râpé.

Enfournez à 180°C chaleur (tournante si possible) pendant 15-20 minutes selon votre four et comment vous aimez le jaune. Et voilà !