

## Egg boat aux olives, tomates et mozzarella

Avez-vous envie d'un œuf cocotte aux saveurs du soleil qui change et fasse office de repas ? Edda du blog [Un déjeuner de soleil](#) vous propose des petits egg boats, c'est à dire des œufs cuits dans du pain avec plein de bonnes choses dedans. Une recette facile, ludique et délicieuse qui illustre la catégorie Grand classique revisité de notre défi culinaire !

**Rendez-vous sur l'article du défi** pour tout savoir de cet incroyable challenge !

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 15 Min.

### Ingrédients

- 4 petits pains (ou deux demi-baguettes)
- 4 œufs extra frais moyens
- 60 g de mozzarella bien égouttée, en petits dés
- 8 à 10 olives noires confites dénoyautées Tramier
- 8 petites tomates cerises
- 2 à 3 c.a.s de parmesan râpé
- Quelques feuilles de basilic
- Un filet d'huile d'olive Vierge Extra Tramier
- Sel et poivre

### Préparation

Préchauffez le four à 160°C (chaleur tournante). À l'aide d'un couteau, incisez le centre des pains comme un triangle afin de les vider (gardez la mie pour en faire des croûtons). Il faut qu'il reste une fine couche de mie. Badigeonnez l'intérieur avec l'**huile d'olive**.

Lavez et coupez les tomates en deux. Rincez les **olives** et coupez-les en deux. Sur les côtés des pains, déposez un peu de mozzarella, les tomates et les **olives**. Posez les petits pains dans un moule ou sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Versez délicatement un œuf dans un ramequin, puis versez-le toujours doucement, au centre de chaque petit pain. Saupoudrez d'un peu de parmesan et salez. Procédez de même avec les autres pains.

Enfournez pendant une dizaine de minutes : le blanc doit être pris mais le jaune doit rester coulant. Si ce dernier devait cuire trop vite, couvrez les pains avec du papier cuisson.

Poivrez, salez, garnissez de basilic et servez immédiatement.

## **Astuces**

**Pain** : le mieux est d'utiliser des petits pains de forme allongée de manière à rappeler un bateau, avoir une portion individuelle et une cuisson rapide. Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez opter pour deux demi-baguettes (la cuisson sera légèrement plus longue) ou 4 petits pains ronds (dans ce cas garnissez davantage l'intérieur). Vous pouvez aussi former vos propres petits bateaux avec de la pâte à pizza.

**Œuf cocotte** : il est caractérisé par une cuisson douce, un blanc légèrement pris et un jaune (cœur) coulant. En général on les cuit dans des ramequins au bain-marie. Ici vous n'en aurez plus besoin, le pain les protégeant en cours de cuisson. De plus, vous aurez un contraste de textures très agréables.

Pour avoir un aspect régulier, mieux vaut procéder lentement en faisant couler l'œuf cru dans le récipient et en commençant par le blanc. S'il vous semble qu'il y ait trop de blanc (un gros œuf), éliminez-en un peu avant de mettre l'œuf dans le pain.

**Variantes** : sur cette base, vous pouvez mettre d'autres fromages (pas trop affinés), d'autres légumes déjà cuits, d'autres herbes (comme la ciboulette). Pour une touche méditerranéenne, vous pouvez ajouter des câpres ou des petits morceaux de filets d'anchois...

## **Découvrez les autres recettes du défi culinaire**

**Oeuf mimosa façon trompe l'oeil**

**Œuf poché et son pestou de légumes**

**Trompe-l'oeil d'oeufs au plat façon Pavlova**

**Asperges en trompe-l'oeil d'œufs au plat**

**Scotch eggs**