

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.**