



# Mie de pain rôtie aux œufs et aux herbes



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 noisette de beurre (+ un peu)  
1 oignon (émincé)  
2 brins de céleri (émincés)  
600 grammes de pain blanc (des tranches, en petits morceaux)  
3 brins de persil plat (ciselé)  
3 feuilles de sauge (ciselées)  
3 brins de romarin (ciselé)  
3 brins de thym frais (ciselé)  
2 1/2 décilitres de bouillon de légumes  
2 œufs  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Laissez blondir l'oignon et le céleri au beurre.
- 2.** Beurrez un plat de cuisson. Mélangez-y le pain blanc, le mélange à l'oignon, le persil plat, la sauge, le romarin et le thym.
- 3.** Ensuite, ajoutez le bouillon de légumes et les œufs. Mélangez bien et salez et poivrez généreusement le tout.
- 4.** Faites cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 5.** Servez immédiatement.