



Gâteaux aux œufs de caille

Avec Vita+ Flocons d'Avoine

Amuse-bouche Fête

 6 à 8 personnes

Découvrez cette recette délicieuse et simple de mini tartes au pain. Ces collations savoureuses et polyvalentes sont parfaites comme plat d'accompagnement ou pour des occasions spéciales. Faites-les cuire avec du bacon, des œufs de caille et du fromage cheddar et dégustez ces surprenantes mini-tartes au pain. Comme si cela ne suffisait pas : ils sont également rapides et faciles à préparer. Qu'est-ce que vous attendez ?

Ingrédients

- Une dizaine de tranches de pain Vita+ Flocons d'Avoine
- 10 œufs de caille
- 50 g de lardons fumés
- 50 g de cheddar râpé

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Taillez des disques dans vos tranches de pain grâce à un emporte-pièce rond de 9 cm de diamètre.
3. Aplatissez les tranches de pain à l'aide du rouleau à pâtisserie.
4. Enfoncez les tranches de pain dans des moules en silicone d'environ 2 cm x 3 cm.
5. Faites précuire les tartelettes de pain pendant 4 minutes à 180°C.
6. Déposez dans chaque tartelette quelques lardons fumés préalablement cuits à la poêle. Cassez-y ensuite un œuf de caille et ajoutez-y un peu de cheddar râpé.
7. Faites de nouveau cuire pendant 6-7 minutes à 180°C.



Matériel

- Emporte-pièce rond de 9 cm de diamètre
- Rouleau à pâtisserie
- Moules en silicone d'environ 2 cm x 3 cm



Cette recette est faite avec Vita+ Flocons d'Avoine

Vita+ Flocons d'Avoine réunit tous les bienfaits des flocons d'avoine, des graines de tournesol et des graines de lin dans un pain délicieux.