



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Nid d'oiseau à la sauce tomate



### Ingrédients pour 4 Personnes

4	œufs
600 g de	viande hachée
1 pincée de	poudre de poivron
	chapelure
400 g de	ELVEA Cubetti herbes à l'italienne
4 cuillères à soupe de	fromage râpé
	herbes fraîches
	poivre
	sel

### Préparation

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Faire bouillir les œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs.
3. Assaisonner la viande hachée avec du sel, du poivre et du paprika fumé. Façonner la viande hachée en 4 burgers avec les mains, en les pressant bien à plat.
4. Placer un œuf dur écalé au milieu de chaque burger et replier les coins du burger sur l'œuf. Vous obtenez ainsi une boulette de viande.
5. Passez les boulettes successivement dans la chapelure. Faites frire les boulettes deux par deux pour qu'elles aient une croûte bien dorée.
6. Versez les cubes d'Elvea dans un plat à four et placez les boulettes à l'intérieur. Saupoudrer le plat de fromage râpé et enfourner pour 20 minutes.
7. Servir avec des herbes fraîches.

Tip: si vous n'avez pas beaucoup de temps, vous pouvez renoncer à la chapelure et à la friture. Vous n'aurez alors pas de croûte croustillante, mais de délicieux nids d'oiseaux.

- En collaboration avec njam!
- Recette et photos de Silke Van Engeland, vues sur TikTok

Info recette: Silke Van Engeland

