

# Oeuf sur nid de pain de mie et bettes aux trompettes des morts



“ Une recette inspirée du livre *À la Di Stasio* mais réalisée avec les bettes du jardin et les trompettes de morts séchées de cet automne. J’ai dégusté ce repas avec [Elo](#) avec qui j’ai échangé une de mes courge buttercup contre ses bredles. Mes seuls regrets pour cette recette sont d’avoir trop cuit les œufs et de ne pas avoir assez cuisiné de champignons. Voici la recette réécrite en fonction de ces deux suggestions...”

## Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 4 [bettes](#) multicolores
- 20 g de [trompettes des morts séchées](#)
- 1 tout petit [oignon](#)
- 4 tranches de pain de mie
- 4 œufs
- Beurre demi-sel
- Huile d’olive
- Muscade
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Faites tremper les champignons. Rincez-les jusqu’à ce que l’eau devienne claire. Épongez-les. Réservez.

Enlevez les croûtes des tranches de pain de mie.

Écrasez les tranches au rouleau à pâtisserie.

Enduisez de beurre chaque tranche de pain de mie mais d’un seul côté. Déposez-les dans un ramequin côté beurré vers le bas.

Faites revenir les champignons dans un filet d’huile d’olive et un petit cube de beurre. Ajoutez les côtes de bettes finement tranchées et le petit oignon. Faites revenir le tout quelques minutes puis ajoutez les fanes de bettes. Faites-les dorer quelques minutes.

Répartissez les bettes aux champignons dans les ramequins. Cassez-y un œuf. Assaisonnez.

Enfournez dans le milieu du four à 180°C pendant environ 10 minutes pour un jaune mollet ou en fonction de la cuisson souhaitée. *Dans la recette, il est indiqué de les cuire 20 à 25 minutes. Après 17 minutes, les œufs étaient nettement trop cuits!*

## Et Que Dire De Plus ?

- J’ai aussi enfourné les croûtes de pain de mie pour en faire des mouillettes.
- Remplacez les trompettes des morts séchées par 100 g de champignons frais.
- Recette intitulée *Ramequins d’œufs et jambon* du livre de cuisine [A la Di Stasio, aux Éditions Flammarion Québec, Octobre 2004.](#)