 **Œuf Toupinel**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 grosses** [**pommes de terre**](http://recettes.de/pomme-de-terre) **(1)**
**- 2 petites tomates**
**- 4 jaunes d'**[**œufs**](http://recettes.de/oeufs)
**- 200 g de crème liquide**
**- 40 g de beurre
- 75 g de jambon**
**- 30 g de parmesan**
**- quelques brins de persil**
**- Huile d'olive**
**- sel &poivre du moulin**
**- noix de muscade**

**1 plat à four garni d'un lit de gros sel**
**Préchauffage du four à 200°C** 

Laver les pommes de terre et les sécher. Les déposer dans le plat sur le lit de gros sel.
Enfourner pour environ 1 heure jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
Ébouillanter les tomates.
Les peler, les épépiner et les couper en petits dés.
Les arroser d'une cuillerée à soupe d'une bonne huile d'olive et réserver.
Porter la crème à ébullition, puis la faire réduire pendant une dizaine de minutes : la crème doit épaissir et prendre une couleur jaune pâle.
Lorsque les pommes de terre sont cuites, les sortir du four et découper un chapeau sur chacune.
Retirer délicatement la pulpe à l'aide d'une cuillère en veillant à ne pas abimer la coque.
Écraser la chair des pommes de terre à la fourchette.
Incorporer la crème et le beurre en parcelles.
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi), poivrer et parfumer de muscade râpée.
Incorporer les dés de jambon.
Je n'ai pas pu m'empêcher de rajouter du parmesan...
Remplir les pommes de terre de cette préparation  et creuser un puits au centre. Déposer quelques dés de tomate dans le fond du puits et sur les côtés et saupoudrer d'un peu de persil haché très fin.
Déposer délicatement un jaune d'œuf dans chaque nid et remettre le plat au four pendant 3 à 4 minutes, juste pour le réchauffer.