

**Œufs moelleux en nids croustillants**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/12/ufs-moelleux-en-nids-croustillants-p1210416.psd-r.jpg)**Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 4 tranches de pain de mie sans la croûte**  
**- 50 g de ricotta**  
**- 3 œu**[**fs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- 3 càc de crème liquide**  
**- 2 tomates cerises**  
**- 20 g de comté râpé**  
**- sel & poivre du moulin  
- noix de muscade**

**Empreintes à muffins**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Enfoncer une tranche de pain de mie dans chaque empreinte en essayant de ne pas trop les casser (pas facile!).  
Répartir la ricotta au fond des "nids".  
Mélanger les œufs avec la crème.  
Saler, poivrer et râper une bonne pincée de noix de muscade.  
Répartir ce mélange entre les "nids".  
Déposer une demi-tomate cerise.  
Saupoudrer de fromage râpé.  
Enfourner pour 20 minutes environ.  
Servir chaud sur quelques feuilles de salade verte.