



En collaboration avec

**Betty Bossi**

Apéro

## Petits pains aux œufs

**Mise en place et préparation:** env. 15 min**Énergie Pièce (1/12):**101 kcal/ lip 6 g/ glu 8 g/ pro 4 g  
végétarien

### Pour 12 pièces

- 2 œufs durs
- 140 g de fromage frais double crème (p. ex. Cantadou Ail & Herbes)
- ¼ de c. c. de curry doux
- ¼ de c. c. de sel
- un peu de poivre
- 3 petits pains au lait
- 2 c. s. de moutarde

### Voici comment faire:

**Petits pains:** écaler les œufs, les hacher grossièrement, mélanger dans un bol avec le fromage frais et le curry, saler, poivrer. Fendre les petits pains et les badigeonner de moutarde. Y répartir la garniture aux œufs, poser les couvercles, couper chaque petit pain en 4 morceaux.

**Suggestion:** mélanger ½ botte de ciboulette ciselée avec 150 g de séré à la crème et répartir dans les petits pains à la place du fromage frais.

Conseil d'achat  
Vous trouverez  
ces ingrédients  
au Coop Pronto.

