

Œuf au barbecue, Morbier AOP Xavier David fondant

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 160 g de Morbier AOP Xavier David
- 4 gros œufs
- 20 g de beurre
- Quelques feuilles de persil plat
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le barbecue à 200°C.
2. Dans des petites poêles en fonte, déposez une parcelle de beurre, cassez un œuf dessus et parsemez de gros cubes de fromage non décaoutés.



3. Assaisonnez avec le sel et le poivre du moulin.
4. Déposez sous la cloche du barbecue et laissez cuire 6 minutes environ.
5. Décorez de quelques feuilles de persil plat et servez dans la poêle bien chaude accompagné de mouillettes de pain grillé.

? **Astuce** : Pour les plus gourmands, il est possible dans cette recette de rajouter quelques rondelles de chorizo.