

Petits pains de Pâques

Pour 6 petits pains individuels

6 œufs frais

180 g de pâte à pain

60 g de parmesan

80 g de fines tranches de poitrine de porc fumée

4 pincées de piment d'Espelette

4 pétales de tomates séchées

6 petits artichauts marinés à l'huile d'olive

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

Emincez finement la poitrine fumée et les pétales de tomates séchées. Dans un saladier, mélangez ces deux ingrédients avec le parmesan râpé, les artichauts coupés en tranches et le piment d'Espelette.

Partagez la pâte à pain en six boulettes puis étalez-les en six disques d'une douzaine de centimètres. Etalez la farce en laissant une bordure vierge d'un centimètre environ. Roulez le tout pour former un boudin et formez une sorte de petit coussin. Déposez les œufs au centre en les enfonçant légèrement.

Badigeonnez la pâte d'huile d'olive au pinceau et enfournez les petits pains de Pâques 10 minutes à 160°C puis 5 minutes à 220°C.

Dégustez tièdes ou froids pour commencer le repas de Pâques.

