

Lapin en surprise



Temps de préparation : 15 minutes
Prêt en : 30 minutes
Portions : 4

Ustensiles :

Plaque à pâtisserie
Emporte-pièce de 3 1/2 po
Couteau à beurre
Planche à découper

Ingrédients :

4 œufs
8 tranches de pain blanc ou brun
4 tranches de fromage fondu *Extra Cheddar Kraft*
Petits-pois surgelés, poivron rouge, ciboulette

Tout d'abord :

Lave le poivron rouge et découpe 4 petits triangles.
Lave 4 feuilles de ciboulette et coupe-les en deux.
Fais chauffer le four à 425 °F.

Étapes faciles :

- 1 Perce un trou au centre des 4 tranches de pain à l'aide d'un emporte-pièce de 3 1/2 po en forme d'ovale. Mets les tranches trouées de côté.
- 2 Étends du beurre sur les autres tranches de pain et dépose-les sur une plaque à pâtisserie, côté beurré vers le bas.
- 3 Dépose une tranche de fromage puis couvre avec les tranches percées.
- 4 Casse 1 œuf dans chaque trou.
- 5 Garnis les œufs avec 2 petits-pois surgelés pour les yeux, 1 triangle de poivron rouge pour le nez et la ciboulette pour les moustaches.
- 6 Fais cuire au four à 425 °F jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que les œufs soient pris mais légèrement coulants, environ 15 minutes. Vérifie souvent parce que les œufs prennent rapidement.
- 7 Retire du four.
- 8 Coupe les trous en deux pour faire les oreilles du lapin.

