

# Nids de pommes de terre et œufs

Bonjour à toutes et tous

Le mois de Mars nous a réservé de mauvaises surprises à la maison. Fuites d'eau, obsolescence (à 15 ans!) de certains équipements, travaux imprévus pour finir la pose des panneaux solaires. Quasi pas une semaine sans sa grosse dépense non prévue, donc autant vous dire qu'on a des comptes bancaires en berne. A côté de cela, Pâques approchent et comme on se prépare à faire un grand repas de famille, j'ai quelques sueurs froides côté dépenses...

J'ai pris donc parti de fouiller sur internet, voir si je ne trouvais pas des recettes amusantes, festives et peu onéreuses. C'est ainsi que je suis tombée sur le concept des "*nids de pâques aux pommes de terre*". C'est simple : des [pommes de terre](#) râpées assemblées en nid, un petit [œuf](#) ensemble, on cuit le tout au four en deux étapes. La recette répondait plus que bien à mes critères, ce qui m'a conduit à crash-tester le concept un de ces derniers week-end. Le résultat était conforme à l'attendu recette est simple, niveau saveur, c'est sympa, réconfortant et « passe partout ». Sans pour autant le placer dans la catégorie des plats extraordinaires mon jury de gourmands a bien apprécié.

Je voulais partager avec vous l'idée de ces nids de Pâques pommes de terre au cas où vous cherchiez pour Pâques ou plus, une idée d'entrée pas chère. La recette est réalisable en toute saison, n'hésitez pas. Bonne journée





- NIDS DE PÂQUES -  
AUX POMMES DE TERRE

Nids pomme de terre et œufs pour Pâques ou plus

---

## **Recette : Nids de Pâques aux pomme de terre et œufs**

**Saison de la recette : Toute l'année**

**Temps de préparation : 20 minutes (+5-10 pour démoulage)**

**Temps de cuisson : 25 min**

---

### **Ingrédients**

Pour 4 personnes :

- 400 g de pommes de terre
- 1 carotte (cf. astuces 1)
- 1 cuillère à soupe de farine (blé, riz, pois chiche..)
- 30 g de beurre (environ)
- 1 gros œuf (de poule)
- 4 petits œufs de poule ou 4 œufs de caille (cf. astuces 3)
- sel, poivre, noix de muscade

+ 4 moules à tartelette ou ramequin (cf. astuces 2)\n

### **Réalisation**

- Lavez la carotte, épluchez et râpez. Lavez les pommes de

terre, épluchez les, râpez les. Mélangez le tout dans un saladier.

- Ajoutez le gros œuf, la farine, sel, poivre, noix de muscade.
- Remplissez le fond des moules à tartelette ou de ramequins. Aménagez un espace au centre pour y rentrer un petit œuf et faites une bordure plus haute sur le côté (Cela doit prendre la forme d'un nid).
- Placez quelques lamelles de beurre sur les nids puis enfournez pour 20 minutes à 180°C.
- Une fois ce temps passé, retirez les tartelettes, cassez les petits œufs au centre des nids, et remettez à cuire pour 10 à 15 minutes.
- Démoulez délicatement pour les tartelettes, et servez aussitôt

Servez chaud.

---

### **Astuces :**

- (1) La carotte n'est pas indispensable dans la recette mais elle apporte une touche de couleur à ces nids de Pâques pommes de terre.
- (2) Si vous souhaitez avoir un nid "sans le plat" dans l'assiette, privilégiez un moule à tartelette. Il faudrait démouler avec délicatesse. Si vos moules ont des fonds amovibles, cela sera plus simple. Si vous préférez jouer la sécurité niveau dressage (typiquement avec le stress d'un repas de famille...), préparez dans des ramequins et servez dans les ramequins.
- (3) Les œufs de poule "normaux" sont facilement trop gros pour la taille des tartelettes car le blanc va se répandre sur le dessus de l'ensemble des pommes de terre et l'on va perdre le visuel "nid". Au choix vous pouvez : a) retirer du blanc, b) utiliser de tous petits œufs

de poule (taille « S »)

---