Œufs râpés

Ingrédients :

- 1 œuf par personne
- 1 morceau de gruyère
- 1 bouquet de persil
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 1 pincée de safran et de cumin
- 1 pain en tranche

Préparation :

- faire durcir les œufs
- râper le gruyère
- hacher le persil
- écaler les œufs et les râper
- mélanger avec le persil et le gruyère
- ajouter les épices, le vinaigre et mélanger le tout
- couper les tranches de pain en deux
- tartiner la préparation et refermer.

C'est prêt !