

## L'œuf à la broche :



De part et d'autre du feu, planter deux fourches de bois vert de 0,30 cm de hauteur. Couper une baguette fine de noisetier ou de tilleul, retirer l'écorce, ép pointer.

Avec la pointe d'un couteau, faire un trou à chaque extrémité de l'œuf, y passer la baguette en maintenant l'œuf bien horizontalement.

Poser sur les fourches et laisser cuire trois minutes.