

Oeufs en Cocotte

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S) 4
- CREME FRAICHE 4 c à soupe
- BEURRE qq. noix
- GOUDA JEUNE 2 grandes tranches
- JAMBON CUIT 2 grandes tranches
- PERSIL
- NOIX DE MUSCADE
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Beurrez les cocottes
- Coupez en petits morceaux le jambon et déposez-les dans les cocottes
- Mettez ensuite une fine tranche de fromage avec un peu de noix de muscade
- Salez, poivrez
- Cassez un œuf au centre de chaque cocotte
- Ajoutez une grosse cuillère de crème fraîche et parsemez de persil
- Préchauffez le four à 225-250°C
- Faites cuire au four chaud pendant environ 10 min.
- Placez la grille du four à la deuxième graduation du bas du four

