

## *Oeufs en Cocotte au Chèvre et aux Lardons*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- LARDONS	200g
- OEUFS	4
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	4 tranches de bûche (1 cm d'épaisseur)
- CRÈME FRAICHE	4 c à soupe
- PERSIL	
- BAGUETTE(S)	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites revenir les lardons dans une poêle chaude à sec.
- Répartissez ces lardons rissolés dans 4 ramequins.
- Déposez ensuite par-dessus les tranches de fromage de chèvre.
- Cassez enfin un œuf dans chaque ramequin puis ajoutez une cuillère à soupe.
- Saupoudrez de persil. Salez et poivrez.
- Enfourez pendant 10-12 minutes.
- Servez avec un morceau de pain.

