

Oeuf Cocotte à la Pancetta et au Vieux Bruges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	8 c à café
- PANCETTA (JAMBON)	12 tranches
- VIEUX BRUGES (FROMAGE)	12 bâtonnets
- SEL	un peu
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans 4 ramequins (cocottes), répartissez la crème fraîche épaisse : 2 c à café par ramequin.
- Déposez ensuite 3 tranches de pancetta par portion.
- Coupez le fromage en bâtonnets et déposez sur la pancetta.
- Séparez les jaunes des blancs et conservez les jaunes dans des récipients individuels.
- Versez le blanc sur le Vieux Bruges.
- Poivrez.
- Enfourez 10 minutes.
- Après ce temps, déposez le jaune dans chaque ramequin.
- Réenfourez pour 4 minutes.
- A la sortie du four, salez légèrement le jaune et servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une salade.