

Oeufs en Cocotte au Cerfeuil et au Chèvre Frais

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- CERFEUIL	3 portions congelées
- OEUF(S)	4
- CREME FRAICHE	20 cl
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	2 c à soupe (frais)
- JAMBON CRU	4 tranches (type Séranno)
- HUILE D'OLIVE	



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites fondre doucement le cerfeuil congelé au micro-onde.
- Dans un saladier, fouettez la crème avec le fromage de chèvre. Ajoutez le cerfeuil, sel et poivre.
- Huilez 4 ramequins.
- Coupez 1 tranche de jambon dans chaque ramequin. Cassez 1 œuf par-dessous puis répartissez le mélange crème-fromage. Poivrez.
- Enfournez pendant 10 minutes.

Remarque:

Servez avec du pain grillé.