

## Oeufs en Cocotte au Poireaux et Chèvre Frais

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation:**

### Ingrédients:

- OEUF(S)	4
- POIREAUX ENTIERS	3
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	150g de frais
- BEURRE DE CUISSON	
- LARDONS	150g
- PIMENT D'ESPELETTE	1/2 c à café
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Lavez et émincez finement les poireaux.
- Faites rissoler les lardons dans une poêle avec du beurre.
- Joignez la julienne de poireaux et assaisonnez avec le piment d'Espelette.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Couvrez et laissez cuire doucement pendant 5-8 minutes en remuant de temps en temps.
- Hors du feu, ajoutez le fromage de chèvre et homogénéisez bien le tout en remuant à l'aide d'une cuillère.
- Répartissez cette préparation dans les 4 cocottes.
- Cassez un œuf par-dessus, salez et poivrez.
- Enfournez dans le four chaud et faites cuire 10-12 minutes à 200°C.
- Servez sans attendre accompagné de pain (frais ou grillé).

