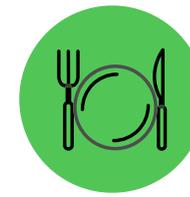
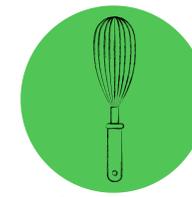


ŒUFS COCOTTES



QUANTITÉ
4 personnes



PRÉPARATION
10 min



CUISSON
10 min

Les ingrédients

4 c. à c. de crème à 12% ou 15% de mg
4 œufs
2 petite tranche de saumon fumé/truite
fumé ou jambon blanc/ jambon sec
Herbes aromatiques : ciboulette, persil
sel, poivre

La recette

Préchauffez le four à 180°C.
Répartissez la crème au fond des cocottes/ramequins.
Cassez les œufs délicatement et versez-les dans les cocottes.
Salez et poivrez.
Emincez le saumon fumé/jambon en fines lanières et déposez-les sur les œufs.
Parsemez de ciboulette et de persil.
Enfournez environ 10 min.

Les ustensiles

