



Œufs

Oeufs meurettes en cocottes



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

202

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Crème fraîche épaisse**
50 g **Comté**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**
1 **Noix de muscade**

Étape 1

Préparation des oeufs

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Répartir la crème épaisse dans les ramequins.
- 3 Il est possible de râper un peu de muscade afin d'aromatiser la crème.
- 4 Casser un œuf dans chaque ramequin.
- 5 Râper le Comté et le répartir sur les œufs.
- 6 Saler, poivrer.

Étape 2

Cuisson des oeufs

- 1 Enfourner pendant 8 à 10 minutes. Servir avec du pain toasté.
- 2 Il est possible de faire cuire les ramequins au bain-marie. La cuisson sera alors un peu plus longue mais aussi plus douce.