



*Œufs*

# œufs cocottes façon carbonara



**23 min** **15 min** **8 min** **0** **289**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 2 personnes

## Ingrédients pour les œufs cocotte

2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
25 g **Lardon(s)**  
2 c. à soupe **Crème allégée**  
3 tige(s) **Ciboulette**  
10 g **Beurre**  
1 pincée(s) **Poivre**  
1 pincée(s) **Sel**

## Ingrédients pour les mouillettes

50 g **Baguette(s) de pain**  
10 g **Beurre**

## Étape 1

Préchauffage du four et préparation du bain marie

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Découper une feuille de papier sulfurisé aux dimensions du plat qui servira de bain marie à l'aide d'une paire de ciseaux et la déposer dans un plat.
- 3 Le papier sulfurisé évitera aux ramequins de se soulever sous l'effet du bouillonnement de l'eau du bain marie.
- 4 Faire bouillir de l'eau dans une bouilloire et en remplir le plat à mi-hauteur.
- 5 Enfourner.

## Étape 2

Préparation des œufs cocottes

- 1 Cuire les lardons à sec dans une poêle anti-adhésive pendant 2 minutes.
- 2 Faire fondre le beurre dans un ramequin pendant quelques secondes au four micro-ondes à puissance maximale.
- 3 A l'aide d'un pinceau, beurrer les ramequins.
- 4 Répartir le sel et le poivre sur les parois des ramequins.  
Répartir la crème fraîche et les lardons au fond des

- 5 ramequins à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Ajouter un œuf dans chaque ramequin.
- 7 Ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur puis la parsemer sur les œufs.
- 8 Déposer les ramequins dans le bain-marie et enfourner pendant 6 minutes.

### **Étape 3**

#### Préparation des mouillettes

- 1 Couper la baguette en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau scie.
- 2 Beurrer les deux morceaux de baguette à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Les détailler en bâtonnets.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1 Sortir les ramequins du four et les essuyer.
- 2 Servir sans attendre avec les mouillettes.