



Œufs

## œufs cocottes saumon et herbes



**20 min** 5 min 15 min 0 264

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les œufs cocotte saumon et herbes

8 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
2 tranche(s) **Saumon fumé**  
12 tige(s) **Ciboulette**  
10 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Étape 1

Préparation des œufs cocottes saumon et herbes

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
- 2 Beurrer des ramequins puis saler et poivrer.
- 3 Verser la crème dans un bol, la faire chauffer au micro-ondes.
- 4 Verser la crème chaude dans les ramequins.
- 5 Couper le saumon en petits dés à l'aide d'un couteau d'office, le répartir dans les ramequins.
- 6 Déposer deux œufs entiers par ramequin en prenant soin de ne pas briser les jaunes d'œufs.
- 7 Ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau de chef et la répartir sur les œufs.
- 8 Déposer les ramequins dans un plat à gratin.
- 9 Verser de l'eau dans le plat jusqu'à mi-hauteur des ramequins.
- 10 Enfourner pendant environ 15 minutes suivant le résultat souhaité. Plus la cuisson est longue, plus le blanc sera bien cuit.

### Étape 2

Dressage

- 1 Laisser refroidir pendant 2 minutes avant de servir.
- 2 Accompagner les œufs cocotte de moutillettes de pain grillé.