**Oeuf-cocotte lard et fromage râpé**

Ingrédients : (pour 2 personnes)

- 4 gros oeufs ou 6 petits
- 100 g de lard fumé (coupé en lardons)
- 50 g de fromage râpé
- Poivre

Recette :

Préchauffez le four à 210° (th.7). Cassez les oeufs dans deux petits ramequins. Coupez le lard en lardons et faites griller les lardons dans une poêle.

Répartissez les lardons dans les ramequins, poivrez et saupoudrez de fromage râpé.

Cuisson :

Faites cuire les oeufs cocotte pendant 8 mn à 210°, pour que le jaune soit encore bien coulant. Si vous préférez un jaune plus cuit, prolongez la cuisson de 3 mn.

Servez les oeufs cocotte avec une salade verte.

***http://www.evacuisine.fr/***