ŒUFS COCOTTE

- Ingrédients(pour 1 cocotte, à multiplier par le nombre de cocottes) :

- 1 oeuf,
- 1 bonne cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- du gruyère pour recouvrir le dessus
- du jambon (environ 1/2 tranche par cocotte), que vous pouvez aussi bien remplacer par des lardons, du saumon, des champignons, ...
- du sel, du poivre, des herbes de provence si vous voulez (moi, je veux !)

Préparation :

- Mettre le four à chauffer le temps de préparer la cocotte, à 180°C.

- Répartir dans le fond de la cocotte (ou ramequin) le jambon soit coupé en morceaux, soit des dés, soit des lamelles.

- Mettre dessus une bonne cuillère à soupe de crème fraîche, sel (pas trop), poivre et mélanger avec le jambon.

- Prendre un oeuf et le casser directement dessus, comme un oeuf au plat, ne pas le mélanger, ne pas le battre, vous le cassez tel quel.

- Par-dessus l'oeuf, mettre le gruyère râpé sur tout le dessus, et parsemer d'herbes de provence.

- Mettre au four tel quel sur une grille, ou au bain-marie, pendant environ 20 minutes. Au début, je faisais au bain-marie, maintenant, je ne le mets plus. A vous de voir !

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »