

La Marmite de Claude

ŒUF EN COCOTTE

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

4 oeufs
beurre
crème liquide
gruyère râpé
sel, poivre

RECETTE

Prendre 4 ramequins et les beurrer soigneusement.

Casser un œuf dans chaque ramequin, sans abîmer le jaune.

Ajouter une petite cuillère de crème liquide, puis une pincée de gruyère râpé, de la fleur de sel et du poivre.

Faire cuire dans un four très chaud (250°) pendant 10 mn. Servir avec des mouillettes et une petite cuillère.

Pour ne pas que les œufs deviennent trop secs, placer les ramequins dans un plat avec 2 cm d'eau à l'intérieur.

Variante :

Rajouter du jambon blanc ou de campagne ou de la poitrine fumée poêlée très légèrement ou des champignons de Paris poêlés au beurre.