

ŒUFS COCOTTE AU FROMAGE

Mai 2005 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 œufs
- ★ 100 g d'emmental
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 50 g de beurre (25 + 25)
- ★ 2 brins de cerfeuil
- ★ 4 tomates cerise
- ★ 1 demi-cuillère à café de paprika en poudre
- ★ Poivre moulu

Ustensiles : Plat à four, Casserole, 4 ramequins, Bol, Râpe à fromage

Préparation : 5 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 12 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 3,00 € (soit 0,75 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C) pendant 10 minutes. Porter à ébullition une grande casserole d'eau. Râper finement l'emmental et le mélanger dans un bol avec la crème liquide. Beurrer 4 ramequins avec la moitié du beurre, verser une cuillère à soupe du mélange crème-fromage, casser un œuf par-dessus, recouvrir d'une autre cuillère à soupe de crème, poivrer (le sel est apporté par l'emmental), ajouter une noisette de beurre. Remplir le plat à four d'eau chaude, y déposer les ramequins et cuire au bain-marie au four pendant 12 minutes. Le blanc doit être pris et le jaune semi-liquide. Décorer avec une pincée de paprika, pluches de cerfeuil et tomates cerise.

Boisson :

Un blanc de Savoie : un Apremont servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.