



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cocotte aux herbes et au chèvre .

[et ses mouillettes au maïs]



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 gros œuf
 - 1 tranche de pain de maïs
 - 10 cl de crème liquide
 - 4 rondelles de chèvre
 - Beurre, sel, poivre
 - Ciboulette, thym et persil
-
- Préchauffer le four à 210°C th. 7. Éffeuiller et ciseler les herbes
 - Dans un bol mélanger la crème et les herbes, saler et poivrer
 - Couper de fines rondelles de chèvre
 - Beurrer un ramequin et y verser la crème aux herbes
 - Déposer 2 rondelles de chèvres puis casser l'œuf dessus
 - Parsemer à nouveau de chèvre (ou fromage râpé)
 - Couvrir le ramequin d'une feuille de papier aluminium
 - Placer le ramequin au bain marie du four et enfourner 5 minutes
 - Oter la feuille d'aluminium et laisser gratiner encore 5 minutes environ
 - Découper des tranches de pain et les griller légèrement au grille-pain

Recette originale pour 4 personnes : 4 œufs, un bouquet d'herbes (cerfeuil, persil plat et ciboulette), 25 cl de crème liquide, 80 g de mimolette, 15 g de beurre, sel, poivre

