



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

. Œuf cocotte chèvre lardons .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 c.à.c de crème fraîche
- 2 gros œufs
- 4 rondelles de chèvre
- 5 g de beurre
- Herbes de Provence
- Poivre 5 baies moulues
- Quelques lardons fumés

- Beurrer légèrement 2 ramequins, déposer une cuillerée de crème fraîche dans chacun
- Assaisonner de poivre 5 baies, puis déposer 1 rondelle de chèvre
- Ajouter quelques lardons puis remettre 1 rondelle de chèvre et des lardons
- Saupoudrer des herbes de Provence puis casser délicatement un œuf entier dessus
- Disposer un plat allant au four, rempli d'eau au tiers, enfourner pour chauffer l'eau à 200°C th. 6-7
- Déposer délicatement les ramequins et laisser cuire au bain-marie pendant 15-20 minutes
- Surveiller la cuisson pour que le jaune d'œuf soit coagulé mais pas durci. Servir immédiatement

