



L'ŒUF COCOTTE

Version
enrichie

Ingrédients : Par personne

- 1 œuf
- 2 c à soupe de crème fraîche épaisse
- 15g de fromage râpé
- 20g de jambon blanc
- Beurre pour beurrer le moule
- Assaisonnement : Sel / Poivre / Muscade / ciboulette

Recette :

- Beurrer le moule et préchauffer le four à 200°C
- Couper le jambon en morceau
- Mettre la crème dans le moule
- Ajouter l'œuf sans casser le jaune
- Ajouter le jambon et le gruyère
- Assaisonner Sel / Poivre / Muscade / ail / ciboulette
- Mettre au four 15/20min au bain marie

A servir avec une salade verte et des mouillettes de pain/pain de mie

Valeurs nutritionnelles pour 1 personne

KCAL	P	L	G
282	16	23	0

Bonne
dégustation !