

# Oeufs cocotte

## Ingrédients :

Ramequins en verre  
ou en porcelaine (page 10)

Oeufs

Crème fraîche

Sel, poivre

Eau chaude au fond de la cocotte

### Cocotte de base 6 ramequins

6

6 c. à s.

facultatif

3 c. à s.

### Grande cocotte 8 ramequins

8

8 c. à s.

facultatif

5 c. à s.

## Préparation :

- 1 - Versez 1 c. à s. de crème fraîche dans chaque ramequin huilé.
- 2 - Vous pouvez ajouter du jambon, des champignons, du fromage râpé et des fines herbes (ciboulette, basilic, etc.).
- 3 - Cassez les œufs.
- 4 - **Versez les c. à s. d'eau chaude dans la cocotte.**
- 5 - Posez les ramequins au fond de la cocotte.
- 6 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

## Cuisson sous observation :

Le blanc doit être juste pris et le jaune crémeux. Cuisson sous surveillance.

## Temps de cuisson :

**Inversion\***

**HAUT :**

**BAS :**

10/15 mn

Maxi

Maxi

20/25 mn

10 mn

Maxi

Maxi

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Conseils / Notes :

- Dans le cadre d'une alimentation diététique, vous pouvez remplacer la crème fraîche par de la crème légère, du fromage blanc ou de la crème végétale.