

# Ouf cocotte

---

## Ingrédients pour 2 personnes

- 4 Oufs
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 2 poignées de fromage râpé
- Sel, poivre, ciboulette



## Préparation

- Préchauffez le four à 180-200°C.
- Graissez généreusement deux ramequins.
- Cassez 2 œufs dans chaque ramequin en prenant soin de ne pas crever les jaunes.
- Sur chaque ramequin, versez une cuillère à soupe de crème. Salez et poivrez.
- Ajoutez une poignée de fromage râpé par ramequin.
- Préparez un bain-marie (dans un grand plat rempli d'eau, on dépose le moule au centre) et déposez-y les ramequins.
- Mettez au four pour environ 10 à 15 minutes selon le four. Surveillez régulièrement et sortez les œufs lorsque le blanc est juste pris.
- Servez chaud.



Pour un plat complet accompagnez les œufs cocotte de pain en tranches ou de pommes de terre et d'une poêlée de légumes ou des crudités.



Vous pouvez ajouter du saumon et de l'estragon ou encore du bacon ou du fromage de chèvre émietté ou des épinards ou autre légumes.