



# Oeuf cocottes et champignons poêlés

## Ingrédients

- 2 Œufs
- 2 tranches de bacon
- 1/2 tomate
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 30 g de gruyère râpé
- Poivre : 1 pincée de poivre
- 400 g de champignons
- Beurre
- 1 grosse gousse d'ail
- Sel & poivre
- Persil
- Pommes duchesses surgelées



## Préparation

- Préchauffez le four à th. 8 (240°C).

Par ramequin :

- Coupez le bacon en lanières et répartissez-les équitablement dans le fond des ramequins.
  - Lavez, épépinez la tomate et coupez-la en petit dés. Ajoutez-les sur le bacon.
  - Cassez un oeuf par dessus, déposez 1 c. à soupe de crème fraîche, poivrez puis disposez une pincée de gruyère râpé.
  - Placez les ramequins dans un grand plat rempli à moitié d'eau.
  - Faites cuire au bain-marie dans le four pour 10 à 15 minutes. Le blanc d'oeuf doit être cuit.
  - Nettoyez les champignons, coupez-les en morceaux.
  - Dans une poêle, faites-les revenir dans du beurre.
  - Ajoutez l'ail émincé finement, puis salez et poivrez.
  - Laissez cuire 10 à 15 minutes, et parsemez de persil haché.
- Faire cuire les pommes duchesses au four.



Régalez vous!



Vous pouvez varier les champignons selon vos préférences : champignons de Paris, champignons bruns, cèpes etc...



Vous pouvez accompagner les oeufs cocotte de quelques mouillettes de pain...

