OEUFS EN COCOTTE AU JAMBON

RÉALISATION DES OEUFS EN COCOTTE AU JAMBON

Les oeufs en cocotte sont des œufs cuits au four dans des petits ramequins individuels. Les enfants peuvent facilement participer à la préparation des oeufs cocotte. Une recette pour cuisiner autrement les oeufs. Les oeufs cocotte peuvent être une occasion de tester de nouvelles saveurs si on les accompagne de sauces variées à ajouter par chacun.

LES INGRÉDIENTS DE VOTRE RECETTE :

2 tranches de jambon blanc 4 oeufs 30 cl de crème fraîche Sel et poivre 4 ramequins allant au four 1 plat lèche frite De l’eau

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Selon son âge, aidez votre enfant à :

Trancher les tranches de jambon en allumettes. Tapisser le fond de chaque ramequin d’allumettes de jambon. Casser un oeuf et le verser doucement dans un ramequin, recommencer pour chacun. Répartir la crème fraîche dans chaque ramequin. Placer les ramequins dans le plat lèche frite. Mettre la plaque dans le four. Verser de l’eau dans le plat lèche frite jusqu’à mis-hauteur des ramequins. Faire cuire le four préchauffé à 200 d°. Les oeuf cocotte au jambon blanc sont cuits lorsque le blanc de l’oeuf devient opaque. Sortir les oeuf cocotte au jambon blanc du four et se mettre à table !

Les ramequins peuvent être beurrés mais ce n'est pas indispensable.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr