OEUFS EN COCOTTE À LA PARISIENNE



RÉALISATION DES OEUFS EN COCOTTE À LA PARISIENNE

Les oeufs à la parisienne est une recette classique pour accommoder les oeufs cuits en cocotte.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

80 g de champignons de Paris cuits 1 tranche de jambon 4 oeuf 30 cl de crème fraîche 40 g de fromage râpé Sel et poivre 4 ramequins allant au four 1 plat lèche frite De l'eau

LES ÉTAPES DE VOTRE RECETTE :

Râper le fromage s'il ne l'est pas. Couper les champignons en petits morceaux. Couper le jambon en lamelles. Tapisser le fond de chaque ramequin avec le jambon et les champignons. Ajouter le fromage râpé. Casser un oeuf et le verser doucement dans un ramequin, recommencer pour chacun. Répartir la crème fraîche dans chaque ramequin. Saler et poivrer selon les goûts de chacun. 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.

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