OEUFS EN COCOTTE AU FROMAGE

RÉALISATION DES OEUFS EN COCOTTE AU FROMAGE

Les oeufs en cocotte sont un classique de la cuisine, ces recettes souvent oubliées sont faciles, rapides à cuisiner. Une recette idéale pour mère de famille pressée. Une recette pour cuisiner autrement les oeufs.

LES INGRÉDIENTS DE VOTRE RECETTE :

50 g de fromage râpé 1 cuiller à soupe de parmesan râpé 4 oeuf 20 cl de crème fraîche Sel et poivre 4 ramequins allant au four 1 plat lèche frite De l’eau

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Râper le fromage s'il ne l'est pas. Tapisser le fond de chaque ramequin de fromage. 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