



Oeufs cocotte à la truite fumée

4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 10-12 min

Ingrédients

- 4 oeufs
- 4 tranches de truite fumée ou saumon fumé
- crème végétale ou animale
- ciboulette
- sel et poivre

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 degrés.
2. Beurrez vos ramequins ou petites cocottes.
3. Désoupez chaque tranche de truite fumée ou saumon en morceaux et déposez une moitié dans le fonds du ramequin puis versez un filet de crème.
4. Cassez un oeuf dedans , puis ajoutez à nouveau un filet de crème. Salez et poivrez puis rajoutez le reste des morceaux de truite fumée. Terminez par quelques brins de ciboulettes ciselés.
5. Répétez l'opération pour les autres ramequins puis placez-les dans un grand plat. Versez de l'eau bouillante en arrêtant à la moitié de la hauteur du ramequin pour une cuisson façon bain-marie.
6. Enfournez pour 10 à 12 minutes où jusqu'à ce que le blanc soit cuit et le jaune encore coulant.

Servir immédiatement avec des mouillettes de pain.

Bonne dégustation !