

Oeufs cocotte au saumon fumé



INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 Gros oeufs

ciboulette ou persil ou basilic

20g Beurre

4 cuil. à soupe Crème fraîche épaisse

Sel

4 tranches Saumon fumé

Poivre

1 petit pot d'oeufs de saumon

* Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

* Coupez le saumon en petits carrés ou en lanières* Beurrez 4 petits ramequins. Salez-les légèrement et poivrez.

* Répartissez-y le saumon, puis ajoutez les œufs, la crème et un peu de ciboulette ciselée.

* Rangez les ramequins dans un plat à gratin, versez de l'eau à mi-hauteur et enfournez pour 10 à 15 min, jusqu'à ce que le blanc soit pris et le jaune encore coulant.

* Servez chaud, décoré d'oeufs de saumon. Servez avec des mouillettes de pain de mie grillé.

