ŒUF COCOTTE

Avec La vache qui rit® professionnel l'original terrine 1kg

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 12 minutes

INGRÉDIENTS POUR *4* PORTIONS

150 g de La Vache qui rit®

4 tranches de coppa

4 œufs frais

Sel et poivre du moulin (optionnel)

Quelques brins de ciboulette

20 cl de crème liquide

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faites revenir les tranches de coppa à la poêle pour qu'elles soient légèrement croustillantes.
3. Déposer au fond de chaque ramequin la moitié de la coppa et de **La Vache qui rit®** puis verser la crème.
4. Casser 1 œufs par dessus et ajouter le reste de coppa et de **La Vache qui rit®.**
5. Ajuster l'assaisonnement et parsemer de ciboulette ciselée.
6. Verser de l'eau bouillante dans un plat à gratin et déposer les quatre ramequins dedans.
7. Enfourner pendant 12 minutes

La vache qui rit® professionnel l'original terrine 1kg