

Œufs cocotte à la crème

Pour 2 personnes.

2 œufs, 50 g de crème fraîche, sel, poivre, un peu de beurre, 1 c à café de ciboulette hachée.

Préparation : 10 mn, cuisson : 15 mn.

Faire fondre le beurre dans un poêlon et, à l'aide d'un pinceau ou de papier crêpé, beurrer les ramequins.
Verser la crème dans le fond des ramequins et y casser les œufs.
Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter les herbes hachées et faire cuire au bain-marie.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur