

OEUF COCOTTE



Ingrédients pour 4 personnes :

4 oeufs
8 cs de crème fraîche
2 cs d'herbes (persil, coriandre...)
1/2 cc de ras el hanout
copeaux de fromage (Comté, Cantal, Etorki, ou autre)
Sel
Poivre

- Mélanger la crème, les herbes, les épices et verser en une cuillère au fond de chaque ramequin.
 - Casser un oeuf dans chaque ramequin et y mettre la moitié du fromage.
 - Recouvrir du restant de crème et de l'autre moitié du fromage.
 - Faire cuire deux par deux au micro-ondes environ 1 minute 30 suivant la puissance de votre micro-ondes (attention à bien couvrir les ramequins si l'on veut éviter la corvée de nettoyage).
- facultatif :
- Passer 15 secondes au grill.

Servir avec des mouillettes grillées ou non.