

Eufs cocotte au jambon

DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



20mn

CUISSON



30mn

QUANTITÉ



4 gourmands



Ingredients

- 4 œufs
- 40cl de crème liquide
- 4 tranches de jambon « Le Foué »
- 6 feuilles de persil
- 4 tranches de pain de mie
- Sel
- Poivre
- Beurre

Le produit idéal pour cette recette :

CHARCUTERIE
PAUL
PRÉDAULT
depuis 1928

Le foué



1. Préchauffez le four à 210° C (thermostat 7).
2. Dans chaque ramequin individuel, versez 10cl de crème liquide. Salez et poivrez puis mélangez pour répartir le sel et le poivre dans la crème.
3. Ajoutez un œuf entier dans chaque ramequin puis ajoutez une tranche fine de jambon « Le Foué » sans couenne, préalablement coupée en petits morceaux.
4. Hachez le persil et saupoudrez la préparation des ramequins.
5. Faites cuire au bain-marie dans le four chaud pendant 30mn.
6. Servez accompagné de tranches de pain de mie grillées, coupées en bandes et beurrées.