

Oeuf cocotte au bacon

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

4 oeufs

4 tranches de bacon

1 grand pot de crème fraîche

gruyère râpé

4 noisettes de beurre

sel et poivre

Faire préchauffer le four à 240°C (thermostat 8).

Beurrer 4 ramequins.

Couper les tranches de bacon en lanières (une tranche par ramequin) et les déposer dans le fond des ramequins.

Casser un oeuf dans chaque ramequin, déposer une ou deux cuillères à café de crème fraîche sur les oeufs puis recouvrir de gruyère râpé.

Mettre une noisette de beurre sur chaque ramequin et enfourner pendant 10 à 15 minutes.

A déguster chaud.

