

Fiche recette d'Amaria

Les œufs cocotte et leurs mouillettes

Souvent le plus simple est le meilleur. Et quoi de meilleur que de bons œufs cocotte avec des petites mouillettes de pain frais et craquant ? Voici une recette inratable avec laquelle tu vas te régaler. Selon ton goût, tu choisiras ou pas d'ajouter le fromage râpé que je te conseille dans la recette ci-dessous, et si tu aimes cela, tu peux mettre un peu de jambon sur tes mouillettes beurrées avant de les tremper dans tes bons œufs.

Pour cela tu vas avoir besoin de ces produits :

Quantités pour un ramequin

- 2 œufs- une cuillère à soupe de crème sure
- un peu de beurre
- du fromage râpé
- du sel et du poivre
- du pain frais de type baguette craquante ou du pain brioché ... ou les deux !



Étape 1

Allume le four afin qu'il atteigne la température de 380 degrés F. Beurre le ramequin.

Étape 2

Casse 2 œufs dans le ramequin préalablement beurré et ajoute sur le dessus 1 belle cuillère de crème sure. Sale et poivre un peu.

Étape 3

Enfourne le ramequin pour 15 minutes après l'avoir placé dans un plat rempli d'eau. Tu peux demander de l'aide car l'eau du plat ne doit pas rentrer dans le ramequin et l'opération est délicate. Regarde la photo juste là pour savoir comment faire.



Étape 4

Pendant la cuisson des œufs nous allons préparer les mouillettes de pain. Taille ton pain en forme de mouillettes que tu pourras tremper dans tes œufs cocotte. Tu peux les faire griller légèrement. Beurre légèrement tes mouillettes. Si le pain est très frais et croquant, c'est parfait. Mais si tu utilises du pain brioché, tu peux ajouter une tranche de jambon sur ta mouillette.



Étape 5

Juste avant la fin de la cuisson des œufs cocotte (environ 2 minutes avant), dépose une pincée de fromage râpé sur ta préparation. Puis sors ton ramequin du four. Le fromage est fondu. Attention, c'est chaud ! Attrape tes mouillettes et régale-toi !



**Voilà ! Tes œufs cocotte sont prêts.
Bon appétit mini chef !**