

Oeufs cocotte au saumon fumé et philadelphia ail et fines herbes



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 8 mn

C'est délicieux les oeufs cocotte ! et tout simple à préparer. La preuve, lisez la recette...

Ingrédients

- 4 tranches de saumon fumé
- 2 oeufs
- crème fraîche épaisse
- philadelphia ail et fines herbes
- gruyère râpé
- sel
- poivre du moulin
- quelques brins de ciboulette

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180° (th 6).
- 2 Couper les tranches de saumon fumé en morceaux. Vous pouvez aussi prendre des dés de saumon tout prêts.
- 3 Mélanger 2 bonnes cuillères à soupe de Philadelphia ail et fines herbes avec de la crème pour le détendre.
- 4 Dans chaque ramequin, déposer successivement la préparation à base de Philadelphia et crème, le saumon, l'oeuf délicatement cassé, à nouveau du saumon, de la crème et terminer en poivrant et en ajoutant du gruyère râpé sur le dessus.
- 5 Enfourner 8 minutes.
- 6 Servir dans les ramequins. Parsemer le dessus de ciboulette.
- 7 J'ai accompagné cet oeuf cocotte de salade verte et de quelques asperges.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

