

## Oeufs cocotte au jambon

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 10 mn*Pour redécouvrir la saveur douce et rustique à la fois des oeufs... ce plat est fait pour vous !*

### Ingrédients

- 4 oeufs
- 2 tranches de jambon blanc
- 50 g de beurre
- 4 cs crème fraîche
- origan
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Chauffez les ramequins en les mettant quelques minutes dans le four chaud. Beurrez-les à l'aide d'un pinceau de cuisine avec la moitié du beurre.
- 2 Coupez le jambon en lanières et distribuez-en la moitié dans les ramequins. Cassez un oeuf dans chaque ramequin. Salez et poivrez.
- 3 Répartissez le reste du jambon sur chaque oeuf. Mettez une cuillère à soupe de crème fraîche par-dessus. Puis finissez par une petite noisette de beurre.
- 4 Disposez les ramequins dans un plat allant au four rempli d'eau chaude. Mettez vos oeufs dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 8 à 10 minutes(+ou- selon le four). Les blancs doivent être pris et les jaunes encore moelleux!
- 5 Saupoudrez d'origan juste avant de servir ! Bon appétit !

Proposé par



#### lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

