

## Oeufs cocottes au Société Crème et au jambon de montagne



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Vous aimez les œufs cocotte ? Nous vous proposons une variation de la recette originale qui vaut la peine d'être testée !*

### Ingrédients

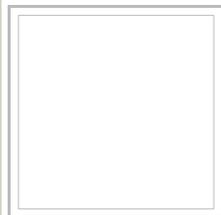
- 4 portions de société crème
- 4 œufs
- 40 cl de crème liquide
- 2 tranches très fines de jambon de montagne
- quelques brins de ciboulette

### Préparation

- 1 Placez les tranches de jambon dans du papier sulfurisé puis faites-les sécher durant 10 minutes au four à 160°.
- 2 Dans une petite casserole, versez la crème et le Société Crème et faites-les fondre à feu doux, en remuant fréquemment. Répartissez cette crème dans des petits pots.
- 3 Cassez un œuf dans chaque petit pot. Salez et poivrez.
- 4 Faites chauffer une casserole d'eau à feu vif jusqu'à ce qu'elle arrive à ébullition. Veillez à ce que la hauteur d'eau arrive un peu en dessous de la hauteur des petits pots.
- 5 Quand l'eau est à ébullition, posez les pots dans la casserole et faites-les cuire durant 8 minutes.
- 6 Au bout de la cuisson, sortez les pots. Attention, ils sont brûlants.
- 7 Prenez le jambon séché et cassez-le en éclats. Répartissez-le dans chaque pot.
- 8 Servez de suite les oeufs cocotte, avec des mouillettes beurrées. Bon appétit !

Proposé par

**Roquefort Société®**



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

