

# Œufs cocottes au jambon et à la crème



Préparation : 5 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 2 personnes :

- 4 œufs
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- 75 g d'allumettes de jambon blanc
- sel
- piment d'Espelette

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Dans le fond de chaque cocotte, mettre une cuillerée à soupe de crème fraîche. Étaler légèrement. Répartir quelques allumettes de jambon. Casser ensuite deux œufs dans chaque cocotte. Saler, assaisonner de deux pincées de piment d'Espelette. Recouvrir d'1/2 cuillerée à soupe de crème dans chaque cocotte.

3. Couvrir et cuire au four environ 10 minutes. Servir aussitôt pour éviter que les œufs continuent à cuire.