

Oeuf Cocotte

et ses mouillettes de jambon "Pata Negra" de Bellota



Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 à 12 minutes

Oeufs cocotte :

- 4 œufs à température ambiante (gros calibre)
- 4 c à soupe de crème fraîche épaisse
- Piment d' Espelette
- Sel
- Poivre
- Beurre (moule)

Mouillettes :

- 3/4 de baguette
- Beurre
- 4 tranches de Jambon "Pata Negra" de Bellota

Préparez les œufs cocotte : Préchauffez le four à 180° C.

Beurrez 4 petits contenants (petites cocottes, ramequins...). Poivrez légèrement et salez le fond des contenants. Versez 1 cuillère à soupe de crème fraîche dans chaque contenant. Assaisonnez de piment d' Espelette. Cassez un œuf dans chaque contenant en faisant attention de ne pas percer le jaune.

Placez vos contenant dans un grand plat de cuisson à bord haut (ex : moule à gratin).

Versez de l'eau bouillante dans le plat (environ 1 cm de hauteur).

Glissez au four pour 12 minutes à 180° C (chaleur sole-voûte). *Une cuisson à chaleur tournante devrait convenir également. Attention, le temps de cuisson est en fonction du four de chacun. Pour savoir si l'œuf est cuit, surveillez le blanc de l'œuf qui ne doit plus être transparent.*

Préparez les mouillettes (pendant la cuisson des œufs) : Coupez des morceaux de baguettes dans la longueur. *Vous pouvez les passer au grille-pain.*

Beurrez légèrement chaque morceau.

Coupez les tranches de jambon en trois dans la longueur et étalez un morceau de jambon sur chaque mouillette.

Servez les œufs cocotte aussitôt accompagnés de ses mouillettes au jambon.