

Œufs Cocotte au citron confit et œufs de saumon



Ingrédients pour deux personnes (les enfants n'aiment pas trop les œufs, alors !!) :

- 4 œufs (on a bon appétit)
- 25cl de crème liquide
- 1/2 citron confit
- aneth, ciboulette, coriandre, persil
- sel, poivre
- 1 cuillère à café de poudre Anchoor (Epices Roellinger)
- 3 à 4 cuillères à café d'œufs de saumon

En cuisine :

1. Dans un saladier, réunir la crème, les herbes hachées, la peau du citron confit détaillée en petits dés ainsi que les épices. Bien mélanger.
2. Faire chauffer de l'eau et allumer le four à 180°.
3. Verser la préparation dans 4 ramequins.
4. Poser les ramequins dans un plat et verser l'eau chaude dans le plat.
5. Casser délicatement les œufs dans les ramequins sans casser les jaunes.
6. Enfourner pour 10 minutes environ. Il est préférable de surveiller car il faut que les jaunes restent liquides.
7. A la sortie du four, placer quelques œufs de saumon sur chaque ramequin et servir chaud avec des petites mouillettes de pain de mie.

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr