

## Oeuf cocotte tomate séché ciboulette

- 1 oeuf
- 1 càs de crème fraîche (je n'avais que de la crème liquide légère et aucun problème)
- 1 tomate séchée
- sel
- poivre
- ciboulette hachée surgelée

Beurrer un ramequin et le saler et poivrer.

Déposer une càs de crème dans le fond puis déposer des morceaux de tomate séchée. Casser l'oeuf. Parsemer de ciboulette.

Cuire au four au bain-marie pendant 10 à 12 min dans le four préchauffé à 180°C. Surveiller la cuisson.

Servir avec des toasts de pain grillé.

