

Oeufs cocotte au riz



Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 350 g de riz basmati cuit
- 4 oeufs
- 100 g de lardons fumés
- 4 c à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre
- Noix de muscade (facultatif)

Faites chauffer votre four à 180° C.

Faites revenir vos lardons dans une poêle bien chaude et sans matière grasse.

Vérifiez l'assaisonnement de votre riz en sel et poivre. Répartissez le riz dans des ramequins beurrés, puis les lardons.

Creusez une cavité au centre du riz et ajoutez 1 c à soupe de crème fraîche avec éventuellement un peu de noix de muscade et cassez l'oeuf au centre.

Salez et poivrez juste l'oeuf.

Faites cuire au bain-marie pendant 15 à 20 minutes. Pour cela, disposez vos petits contenants dans un grand moule à gratin rempli d'eau bouillante à mi-hauteur.

La cuisson est top quand le blanc est cuit.