Œuf cocotte au bleu

Type de recette: Entrée Origine: Auvergne Saison: Toutes

Difficulté	Temps de préparation	coût	Temps de cuisson
1/5	10 mn	1/5	15 mn

Ingrédients pour 2 personnes:

- 2 œufs bio
- 2 tranches de bleu d'Auvergne
- 6 c.à s. de crème liquide
- Beurre
- Poivre, sel
- Un peu de ciboulette (facultatif)
- Tranches de pain de campagne

La recette:

1- Couper le fromage en fines lamelles. Beurrer 2 ramequins. Verser 1 cuillère de crème dans le fond des ramequins. Répartir la moitié du fromage.

2- Casser délicatement 1 œuf dans chaque ramequin, parsemer du reste de fromage en évitant de couvrir les jaunes, ajouter le reste de crème. Poivrer et saler très légèrement la crème.

3- Cuisson au bain marie: Porter à ébullition une casserole d'eau. Préchauffer le four à 180° th 6. Déposer les ramequins dans un plat allant au four. Verser l'eau chaude dans le plat jusqu'au tiers de la hauteur des ramequins. Attendre quelques instants avant d'enfourner, afin que la base des ramequins, où se trouve le fromage, prenne de la chaleur puis enfourner pour 12 à 15 mn selon la taille des oeufs et en surveillant car le jaune doit rester coulant.

Déguster dès la sortie du four, parsemer de ciboulette ciselée et accompagner de mouillettes.

Les conseils du chef:

En cas de dégustation de deux œufs par personne, il est préférable d'utiliser un ramequin par oeuf plutôt que deux œufs par ramequin. La cuisson "à point" en sera facilitée.

Les conseils du sommelier:

Un vin blanc sec ou un rouge légé.

Notes :----------