



**approximité.fr**

Manger local en Pays de la Loire

## Œufs Cocottes

difficulté : ● / prix : € / temps de préparation : ⌚

### Ingrédients

---

*Pour 1 personne*

1 œuf  
1 tranche de jambon  
crème fraîche

sel, poivre  
gruyère râpé

### Progression

---

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)

Beurrez un ramequin

Coupez la tranche de jambon en 2 puis déposer les 2 morceaux dans le ramequin

Ajoutez l'œuf

Recouvrir de crème fraîche

Assaisonnez à votre goût (sel et poivre)

Parsemez de gruyère pour terminer.

Enfournez et cuisez environ 10 minute en surveillant la cuisson.

### Conseil accord met et vin

---

Servir avec un Anjou Gamay ou un Saumur Blanc

**Bon appétit !**

**[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)**