



Œuf Cocotte
à l'Emmental
de Savoie

10 min 6 pers.

- 6 œufs
- 150 g d'Emmental de Savoie râpé
- 1,5 dl de crème fraîche épaisse
- Sel • Poivre • Muscade
- Un peu de beurre

- 🌀 Mélangez l'Emmental de Savoie râpé avec la crème, d'abord à la cuillère puis au fouet. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la muscade râpée.
- 🌀 Partagez cette préparation dans 6 petites cocottes préalablement beurrées. Cassez un œuf dans chaque cocotte, ajoutez un peu de préparation restante et placez les cocottes au bain-marie.
- 🌀 Faites cuire jusqu'à ce que le blanc des œufs soit pris.