



Oeufs cocotte en muffins

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 12 minutes

INGRÉDIENTS

6 œufs
1 tranche de saumon fumé émincée
finement
20 cl de crème fraîche entière
2 branches d'aneth émincées + quelques
pluches pour le décor
Sel et poivre

VARIANTE

Vous pouvez remplacer le saumon par des
allumettes de poitrine fumée. Dans ce cas, pensez
à les faire revenir rapidement à la plancha.

PRÉPARATION

1. Mélangez la crème fraîche, le saumon et l'aneth dans un bol, salez légèrement, poivez et versez dans un moule à muffins en métal.
2. Déposez 1 œuf dans chaque compartiment du moule, par-dessus la crème au saumon et placez le moule sur la plancha pour 12 minutes, à feu vif, jusqu'à ce que les œufs soient cuits, juste le blanc pris avec le jaune encore liquide.
3. Parsemez quelques pluches d'aneth, servez accompagné de mouillettes.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre