

Mouillettes d'Etivaz pour oeuf cocotte, chorizo...



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

7 minutes



ANDROUET

Ingrédients

4 oeufs

16 mouillettes de [fromage Etivaz](#) Suisse AOC.

8 tranches de chorizo Bellota

4 pétale de tomates séchées coupées en petits morceaux

4 cc de crème légère liquide

Poivre

Préparation

Mettre les lamelles de chorizo et les petits morceaux de tomates au fond des cocottes.

Ajouter l'oeuf et la crème.

Poivrer et enfourner 7 min à 210°C.

Sortir les cocottes, disposer les tranches de chorizo pour la déco et les mouillettes de **fromage Etivaz**.