

Oeufs en cocotte Orsi au Comté



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10-12 minutes



Ingrédients

100 g [comté](#) râpé
100 g crème
20 g beurre
4 tranches de pain de mie
8 oeufs
sel, poivre

Préparation

Dans les cocottes individuelles ou de petits moules à soufflé, mettez une noisette de beurre, 1/2 cuillère de crème, le fromage râpé, salez, poivrez. Cassez les 2 oeufs. Recouvrez de 1/2 cuillère de crème. Salez et poivrez à nouveau. Rangez les récipients dans un plat plus grand à bain-marie. Enfourez à l'entrée du four ouvert. Surveillez la cuisson, qui dure environ 10 minutes (clair), et 12 minutes (pris). En cas de besoin, couvrez le dessus pour permettre la prise du dessous et conserver les jaunes liquides. Servez avec des tranches de pain de mie grillées.