

# Oeuf cocotte italien



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 10 min

✓ **Cuisson** : 10 min

✓ **Ingrédients**

**pour 4 personnes :**

- 8 cuil. à soupe de crème fraîche
- 8 tomates séchées marinées à l'huile d'olive
- 20 feuilles de basilic
- 4 œufs
- 4 cuil. à soupe de parmesan râpé
- sel, poivre
- huile d'olive

✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Mixez la crème fraîche avec les tomates séchées et le basilic. Salez et poivrez.

Déposez une cuil. à soupe du mélange dans chaque ramequin. Cassez un œuf et ajoutez une nouvelle cuil. à soupe du mélange. Saupoudrez de parmesan et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Faites cuire pendant environ 10 min au bain-marie.

Servez accompagné de mouillettes.



www.audalacuisine.com