

# Oeufs cocotte, lardons et pomme de terre

## DÉLICIEUX

Pour l'hiver

Humm !



Original

EXQUIS



Oeufs cocotte, lardons  
et pomme de terre

Epluchez et coupez vos pommes de terre en petits morceaux, puis faites-les revenir dans une poêle avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient légèrement fondantes. Saupoudrez de persil et ajoutez les lardons.

Beurrez des ramequins, salez et poivrez le fond. Déposez une cuillère de crème fraîche, puis ajoutez un blanc d'oeuf au fond de chaque ramequin. Gardez le jaune de chaque oeuf dans sa coquille. Enfournez à 150°C pendant 6 minutes, puis déposez les jaunes et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes.

Sortez du four et ajoutez les lardons et les pommes de terre.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

2 pommes de terre

8 oeufs

100gr de lardons

Persil

8 cás de crème  
fraiche

Beurre

Huile d'olive

Sel

Poivre

