

Œuf cocotte au Marlin fumé

PRISCA MORJON



Préparation
5 min

Cuisson
-- min

Personnes
4

Ingredients

4 œufs
4 oignons pays
100g marlin fumé
50g de parmesan
40 cl de crème liquide
1 brin de thym
2 pincées de muscade
4 pincées de poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Beurrer des ramequins et disposer dans un réfrigérateur le temps de préparer les ingrédients.

Détailler le marlin fumé en dés. Hacher les oignons pays. Dans les ramequins bien froids, disposer la crème, le parmesan, quelques dés de marlin fumé, 1 pincée de muscade, le thym et de l'oignon pays.

Ajouter l'œuf entier.
Saler et poivrer. Finir avec quelques dés de marlin et d'oignons pays.

Enfourner 10 à 15 minutes. Servir chaud avec des tranches de pain grillé.

Environ **2,50€**
PAR PERSONNE



Bon appétit !


je consomme local