

ŒUFS «COCOTTE» AU SAUMON



Œufs de saumon
1 pot de 100 g



Beurre
25 g



Œufs
x 4



Crème liquide
12 cuil. à soupe



Saumon fumé
2 tranches

 **Sel, poivre**



Préparation : 5 min

Cuisson : 10 à 12 min

- Préchauffez le four à 170°C et beurrez 4 ramequins individuels.
- Répartissez-y le **saumon fumé** coupé en morceaux, 1 œuf et 3 cuil. à soupe de crème. Salez, poivrez et enfournez 10 à 12 min au bain-marie.
- Répartissez les **œufs de saumon** sur le dessus et dégustez.

