

OEUFS COCOTTE AU MAGRET SÉCHÉ



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Préchauffer** le four thermostat 6 (180°C).
- **Découper** les tranches de magrets séchés en fines lamelles. Les **mélanger** en partie (réserver quelques tranches) avec la crème fraîche dans un bol.
- Prendre des ramequins qui peuvent aller au four et y **verser** le mélange obtenu.
- **Verser** un œuf entier dans chaque ramequin pour recouvrir la préparation. Enfin, **déposer** les derniers morceaux de magrets séchés sur l'œuf. **Saler** et **poivrer**.
- Mettre au four environ 15 minutes.



INGRÉDIENTS

- 4 gros œufs
- 8 tranches de magret de canard séchés
- 20 cl de crème fraîche
- Sel, poivre



10 min



15 min



2/5