

Oufs cocottes au

Jambon de
Vendée IGP,
fromage de
chèvre et
ciboulette.



Personnes
4 Personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
12 minutes

Les Ingrédients

- 2 tranches de Jambon de Vendée IGP
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 4 rondelles de fromage de chèvre
- Ciboulette ciselée
- Poivre

La Préparation

- I. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
- II. Découper le chèvre et le jambon de Vendée IGP en morceaux. Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- III. Mélanger la crème avec la ciboulette et poivrer.
- IV. Répartir dans les ramequins. Ajouter 1 blanc d'œuf par ramequin ainsi que l'équivalent d'1 rondelle de chèvre et d'1/2 tranche de jambon de Vendée IGP.
- V. Enfourner pour 10 minutes de cuisson.
- VI. Ajouter alors le jaune d'œuf par-dessus et poursuivre la cuisson 2 minutes. C'est prêt !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

Bon appétit !

La Charcuterie Vendéenne

85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

