



Œufs en cocotte

(Par personne)

Tapissez le fond d'un ramequin avec des pièces de saumon fumé. Cassez un œuf par-dessus. Couvrir d'une cuillère de crème, de ciboulette et de parmesan râpé. Placer les ramequins dans un bain-marie (un grand plat rectangulaire rempli à moitié d'eau froide. Couvrir de papier d'aluminium. Cuire à 400° environ 30 minutes.

Servir avec des rôties beurrées.