

ŒUFS COCOTTE BOURSIN JAMBON

AU COOKEO

Pour 1 cocotte :

1/2 tranche de jambon

1/2 cuillère à soupe de Boursin cuisine.

1/2 cuillère à soupe de crème fraîche

Un ou deux œufs.

Préparation :

METTRE en premier la crème fraîche

METTRE la demie jambon coupé en morceaux dans le fond de la cocotte

AJOUTER le Boursin cuisine et ensuite mettre l'œuf

Dans le cookéo mettre 200ML d'eau et mettre vos cocottes dans le panier vapeur en prenant soin de les filmez pour éviter que de l'eau vienne tomber dedans.

4 minutes pour une version bien cuite

3 minutes si vous souhaitez moins de cuisson avec le jaune qui coule un peu.

Variantes :

1/2 tranche de jambon coupée en morceaux. Ajouter des tranches de fromage et de noix muscade râpée.

Recouvrir des œufs crus et assaisonner. Saupoudrer de persil haché et finir par une cuillère de crème dans chaque.

En version traditionnelle :

Enfourner à 210°C (thermostat 7) au bain-marie pendant 5 min.

Autre variante :

Aux lardons et épinards.

4 œufs

300 g d'épinards surgelés à la crème

100 g de lardons

10 g de beurre

Sel, poivre

Préchauffez le four à 200 °C.

Faites décongeler les épinards aux micro-ondes selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet.

Beurrez 4 ramequins allant au four et versez-y les épinards dégelés.

4 Cassez l'œuf par-dessus, salez puis poivrez.

Placez les ramequins dans un plat allant au four rempli d'eau bouillante et placez au four 10 min environ, selon la cuisson souhaitée.

Pendant ce temps, faites rissoler les lardons dans une poêle à sec et parsemez-en les ramequins à la sortie du four.

OU cuisson Cookeo 3 à 4 minutes.

Myhomemadecook.com