

Œuf cocotte en mini Jack be little

Pour 2 personnes

2 mini courges "Jack be little"

Huile d'olive

2 œufs

1 cuil à soupe de lardons

1 gousse d'ail

Mélange 5 baies en poudre

Coupez la partie supérieure des courges (le chapeau), à l'aide d'une cuillère à café retirez les graines, versez un peu d'huile d'olive dans le fond des courges, déposez-les dans un plat à gratin et enfournez-les à 200°C pendant 20-25 minutes selon votre four.

Faire cuire les lardons à la poêle.

A la sortie du four, répartissez les lardons dans le fond des courges, cassez 1 œuf dans chaque courge, saupoudrez de mélange 5 baies et réenfourez à 200°C pendant 10 à 20 minutes selon votre four, la courge doit être tendre et le blanc d'œuf cuit).

Servez avec une petite salade de roquette parsemée de cerneaux de noix et bon appétit.