

## OEUFS COCOTTE (Cookéo)



### Ingrédients :

- 4 œufs
- 4 c à s de crème fraîche
- 4 c à s d'allumettes de jambon
- 4 pincées de gruyère râpé
- sel, poivre
- 25 cl d'eau

### Préparation :

- répartir la crème dans les 4 ramequins
- ajouter les allumettes de jambon
- casser un œuf dans chaque ramequin
- parsemer de gruyère puis assaisonner
- insérer la cuve dans le cookéo, puis ajouter 25 cl d'eau
- déposer les ramequins dans le panier vapeur
- couvrir les ramequins d'une feuille de papier sulfurisé
- placer le panier dans la cuve
- régler l'appareil sur le mode manuel puis cuisson sous pression
- programmer la minuterie à 3 minutes puis départ immédiat

**Vous pouvez retrouver la recette de base dans le livre [Recettes inratables au robot cuiseur](#) de Elise Delprat Alvarès**

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>