

# OEUFS COCOTTE (CHEDDAR OU CANCOILLOTTE)

La cuisine de Laëty [la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

## Ingrédients : (6 oeufs cocotte)

- 6 Ramequins
- 6 Oeufs
- 150g Jambon Râpé
- 6 C à Soupe de Crème fraîche légère
- 4 Tranches de Cheddar
- 2 C à Café de cancoillotte
- Sel et Poivre

## Recette :

- > Préchauffer votre Four à 200°C
- > Prendre 6 Ramequins allant au four
- > Disposer en premier le jambon râpé dans le fond des ramequins
- > Rajouter sur le jambon une cuillère à soupe de crème fraîche
- > Poser sur la crème une tranche de cheddar ou une cuillère à café de cancoillotte
- > Casser un oeuf sur le fromage
- > Assaisonner Sel et poivre
- > Disposer les ramequins sur la grill du four et enfourner 10 Min