

OEUFs COCOTTE À LA MULTI DÉLICES

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

Ingrédients : (10 Oeufs cocotte)

- 10 Oeufs
- 200g Jambon mixé ou râpé
- 200g Crème fraîche légère
- 100g Chorizo
- 10 Fromage croque-Monsieur
- 1 Boîte de thon
- Sel - Poivre

Recette :

> Mixer le jambon

> Dans les fond des pots, mettre le jambon, puis ajouter la crème fraîche, puis le fromage Croque-Monsieur, puis l'oeuf et assaisonner Sel et Poivre

> Dans les fond des pots, mettre le thon émietté, puis ajouter la crème fraîche, puis le fromage Croque-Monsieur, puis l'oeuf et assaisonner Sel et Poivre

> Cuisson à la Multi Délices :

> Mettre de l'eau dans la cuve de l'appareil

> Installer les pots dans la yaourtière en

bouchant les trous restants

> Fermer le couvercle > Mettre le programme P4 45min

> Servir immédiatement