

## Œuf cocotte au saumon



Pour 4 personnes, préparation 5 minutes, cuisson 10 minutes.

### Ingrédients :



4 œufs



4 tranches de saumon fumé



8 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse



aneth

## Ustensiles :



4 ramequins

## Recette :

1. Préchauffez votre four à 180° (thermostat 6).
2. Découpez en petits morceaux le saumon fumé (ou prendre des dés tout prêts).
3. Dans quatre ramequins individuels, répartissez successivement une cuillère à soupe de crème, la moitié d'une tranche de saumon, les œufs délicatement cassés, l'autre moitié de la tranche de saumon fumé, une autre cuillère de crème et une pincée de poivre.
4. Enfournez 5 à 10 min. Servez chaud dans les ramequins.

**Nous vous souhaitons une bonne dégustation !**