


**ŒUF COCOTTE**  
*au Bacon*



 Préparation : 5 min

 Cuisson : 10 min

 Pour : 4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 4 tranches de bacon de volaille
- 40g d'allumettes de bacon de volaille
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 4 cuillères à café de fromage râpé
- 15g de beurre

## PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 210°C.
- Dans une mini cocotte légèrement beurrée, déposez une tranche de bacon de volaille.
- Ensuite ajoutez une cuillère à soupe de crème fraîche, cassez un œuf, déposez quelques allumettes de bacon de volaille.
- Salez, poivrez et parsemez d'une cuillère à café de gruyère râpé.
- Passez au four 10 min.

### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

### REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM