



CUISINE

Vent des Îles, par l'intermédiaire de Kévin, Responsable du Pôle Adultes Seniors Développement Solidaire et Citoyen, vous propose une nouvelle recette de cuisine !

Oeufs cocotte au jambon

Ingrédients (pour 1 personne)

- 2 œufs
- 2 tranches de jambon ou de blanc de poulet
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Gruyère râpé
- Sel, Poivre



- 1** Dans un ramequin adapté au micro-onde étalez la crème fraîche.
- 2** Emiettez le jambon en plus ou moins gros morceaux en fonction de vos goûts
- 3** Cassez les œufs que vous versez sur la préparation jambon crème fraîche et pensez à percer le jaune avec un cure-dent ou la pointe d'un couteau.
- 4** Salez, Poivrez
- 5** Parsemez de gruyère
- 6** Faites cuire au micro-onde 1 à 2 minutes en fonction de la puissance de votre appareil

Bon Appétit !