

Oeufs cocotte

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 6 oeufs
- 20 g de beurre
- 10 cl de crème liquide
- 15 cl de lait
- 2 c. à c. de Maïzena
- 1 pincée de muscade
- Thym
- Estragon
- Ciboulette
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C.

Etape 2

Découper une feuille de papier sulfurisé à la dimension du fond d'une cocotte. Percer la feuille de petits trous et la placer dans le fond de la cocotte. Beurrer les ramequins.

Etape 3

Préparer la béchamel. Dans une casserole sur feu doux, ajouter la farine et remuer. Verser le lait, assaisonner et laisser épaissir sans cesser de remuer. Saler, poivrer et ajouter la muscade. Bien mélanger et répartir la béchamel dans les ramequins.

Etape 4

Casser un oeuf dans chaque ramequin, ajouter 2 c. à c. de crème liquide. Ajouter de la ciboulette ciselée.

Etape 5

Déposer les ramequins dans la cocotte et ajouter de l'eau bouillante à mi-hauteur. Enfourner la cocotte environ 10 minutes.