

# ŒUF COGOTTE à La Vache qui rit®

Pour 4 personnes

Préparation : 5 min. / Cuisson : 12 min.

## INGRÉDIENTS



## PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Faites revenir les tranches de coppa à la poêle pour qu'elles soient légèrement croustillantes.
- 3 Déposer au fond de chaque ramequin la moitié de la coppa et de **La Vache qui rit®** puis verser la crème.
- 4 Casser 1 œuf par dessus et ajouter le reste de coppa et de **La Vache qui rit®**.
- 5 Ajuster l'assaisonnement et parsemer de ciboulette ciselée.
- 6 Verser de l'eau bouillante dans un plat à gratin et déposer les quatres ramequins dedans.
- 7 Enfourner pendant 12 minutes.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

PARMI LES INGRÉDIENTS QUI PERMETTENT DE LIER LES COMPOSANTES DU PLAT, L'AIDE CULINAIRE FROMAGÈRE EST SOUVENT LA PLUS LÉGÈRE EN MATIÈRES GRASSES : PAR EXEMPLE, LA VACHE QUI RIT® CONTIENT 18,5% DE MATIÈRES GRASSES ALORS QU'UNE CRÈME STANDARD EN CONTIENT 30%.

