

OEUFS COCOTTE

au cantal et aux cèpes



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 12 min - **Matériel :** -

Ingédients : 4 personnes

- 4 gros oeufs bio extra-frais - à température ambiante - 4 c.s. de crème fraîche épaisse - 50 g de cantal -
1 bocal de cèpes à l'huile - ou 30 g de cèpes déshydratés - sel, poivre

1. Remplissez la cuve de 500 ml d'eau et installez-y le panier vapeur.
2. Cassez les oeufs dans des petits ramequins, ajoutez une cuillerée à soupe de crème épaisse dans chacun, salez et poivrez.
3. Coupez le cantal en fines lamelles. Coupez les cèpes en deux ou en quatre en fonction de leur taille et égouttez-les dans du papier absorbant au besoin. Si vous utilisez des cèpes déshydratés, référez-vous aux indications de l'emballage.
4. Répartissez le fromage et les champignons dans les ramequins puis placez-les dans le panier et lancez le programme VAPEUR pour 12 minutes. Ajustez la cuisson si besoin.

Astuce du chef :

Le temps de cuisson des oeufs varie selon leur taille.

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »