

Œufs cocotte au bleu des Causses



Pour 4 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients

4 œufs

4 cuillères à soupe de crème épaisse

100 g de bleu des Causses

4 branches de thym

Sel

Poivre de Sichuan

Préchauffer le four à 180°C.

Dans quatre ramequins, répartissez la crème, effeuillez une branche de thym dans chaque, poivrez et salez. Cassez un œuf par-dessus, ajoutez le bleu des Causses émietté et redonnez un tour de moulin à poivre.

Disposez les ramequins dans un plat avec 2 cm d'eau dans le fond et mettez au four pour 10 mn. Dégustez avec des mouillettes de pain grillé.

Astuce : cette recette peut se réaliser avec tous les fromages bleus.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouedan / Cniel