

Oufs cocotte au potimarron et au Livarot AOP

✓ FACILE | ⌚ 15 MIN DE PREPARATION



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 100 g de Livarot
- 4 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 100 g de potimarron
- muscade
- 1 botte de ciboulette
- sel, poivre

PRÉPARATION

1. Laver le potimarron, le cuire dans 20 cl d'eau salée, le mixer en crème avec la moitié de l'eau de cuisson.
2. Préchauffer le four à 150°C.
3. Beurrer des ramequins ou des petites cocottes. Répartir la crème de potimarron et la crème liquide dans les récipients, salé très légèrement, poivrer.
4. Casser un œuf dans chacune. Ajouter le Livarot, sans la croûte, coupé en petits dés.
5. Déposer les cocottes dans un plat à four à bords hauts. Verser de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur. Enfourner et cuire pendant 8/10 minutes.
6. Servir immédiatement.
7. Les astuces: On peut ajouter quelques lardons fumés préalablement blanchis à la préparation.

