



## BACON OEUFS COCOTTE

Pour 1 personne — Préparation : 5 min. — Cuisson : 10 min.

### Ingrédients :

- Bacon ISLA DELICE
- 1 Œuf
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- Ciboulette
- Sel et Poivre

### Préparation :

- Découpez une tranche de Bacon ISLA DELICE en lanières et placez-les dans un ramequin beurré.
  - Cassez un œuf par dessus.
  - Ajoutez une cuillère à soupe de crème fraîche et parsemez de ciboulette
  - Placez le ramequin dans un plat allant au four qui sera préalablement rempli d'eau bouillante jusqu'au 3/4 de sa hauteur (cuisson au bain marie)
  - Enfourez 10 minutes dans un four préchauffé à 200°C (th 7)
  - Personnalisez votre œuf cocotte en ajoutant du fromage râpé, des dés de tomates, des herbes...