

Oeufs cocotte petits pois-jambon



Selon le nombre de personnes, vous adapterez les quantités suivantes:

Par ramequin:

- 1 bonne cs de petits pois cuits
- 1/2 tranche de jambon blanc émincé
- 4 cs de crème liquide
- sel, poivre
- 1 oeuf
- un peu de parmesan râpé

Et zou, on enfourne le tout pour 13 min à 180° (chaleur tournante, sinon 200°). La cuisson est parfaite lorsque le blanc est bien pris et le jaune encore coulant.

Parsemer de ciboulette pour servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>