

Oeufs cocotte aux tomates cerises et au basilic

Je vous donne les quantités pour une cocotte, à vous de multiplier selon le nombre de convives ou la gourmandise de chacun! Bien sûr vous pouvez varier le fromage ainsi que les herbes, faites-vous plaisir!

Pour une cocotte (ou ramequin):

- 3 tomates cerises
- 20 g de saint-félicien
- 2 feuilles de basilic
- 1 cs de crème épaisse (ou liquide)
- 1 oeuf
- sel, [poivre 5 baies](#)



Préchauffer le four à 200° (chaleur tournante).

Déposer au fond de la cocotte, 2 tomates coupées en 4. Ajouter le fromage taillé en petits dés ainsi qu'une feuille de basilic ciselé. Napper de crème, saler et poivrer. Casser délicatement l'oeuf dessus. Ajouter la dernière tomate cerise coupée en deux.

Enfourner et laisser cuire 9 min (le temps est à adapter en fonction du four de chacun, plusieurs tests sont parfois nécessaires pour obtenir une cuisson parfaite) jusqu'à ce que le blanc d'oeuf soit cuit et le jaune encore coulant.

A la sortie du four, parsemer d'une feuille de basilic ciselée et servir aussitôt. Attention c'est très chaud!



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