

## OEUF COCOTTE A LA CANCOILLOTTE



**Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Virginie F testée sur le site "Recettes Approuvées " !**

### **Ingrédients**

- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de cancoillotte
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 4 échalotes
- des allumettes de jambon
- 500 g d'eau

### **Préparation:**

- placer 4 moules dans le varoma
- éplucher et hacher les échalotes
- verser un blanc d'œuf dans chaque moule en aluminium, saler et poivrer, réserver le jaune
- puis ajouter 1 c à s de crème fraîche et 1 c à s de cancoillotte
- ajouter les allumettes de jambon et les échalotes puis le jaune
- verser l'eau dans le bol et régler 7 minutes à varoma vitesse 1
- à l'arrêt de la sonnerie placer le varoma et régler 8 minutes température varoma à vitesse 1
- servir avec du pain toasté coupé en bâtonnets
- 

**THERMOMINOUX 2012**

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