

# Œufs cocotte express!

---

## Ingrédients

6 oeufs

1 petite boîte de champignons Paris

quelques dés de lardons

comté

6 petites CC de crème fraîche

Dans vos verrines (6 pour moi), déposez dans cet ordre : les champignons, les dés de lardons, quelques lamelles de comté et une petite CC de crème fraîche.

Prechauffez votre four à 200°C.



Cassez les oeufs et les ajouter dans vos verrines, saler et poivrer Faites cuire au bain marie pendant 15 mn environ.

Dégustez aussitôt