



ŒUF COCOTTE AU NEUFCHÂTEL

Difficulté : ★★☆☆☆

Coût : ★☆☆☆☆

Préparation : 🕒 15 mins

Cuisson : 🕒 15 mins

Ingrédients :

- 1 Neufchâtel AOP
- 1 œuf
- 1 tranche de jambon de pays
- Quelques brins de ciboulette
- Sel
- Poivre

Préparation

A l'aide d'un emporte pièce, faire un trou au centre du fromage.

Attention à ne pas traverser le fromage !

Déposer des lamelles de jambon au fond du trou, y casser un œuf, saler et poivrer.

Parsemer de ciboulette ciselée.

Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner 15 minutes.

Déguster bien chaud !