Œufs cocotte

Pour 6 personnes

Ingredients

6 œufs
1 tomate ou des tomates confites
6 c à soupe de coulis de tomate
Cerfeuil ou ciboulette
Parmesan (facultatif)
Sel, poivre, beurre

Préparation :

Préchauffez le four th 7 /210°c

Faites chauffer 1 L d'eau
Beurrez 6 ramequins
Déposez le coulis de tomate dans le fond des ramequins
Cassez les œufs par-dessus, salez, poivrez
Ajoutez 1 rondelle de tomate ou des tomates confites
Du cerfeuil ou ciboulette ciselée
Un peu de parmesan
Posez les ramequins dans un plat à four, versez l'eau chaude autour
Et cuire au bain marie 12 à15 mn
Servez aussitôt
Vous pouvez accompagner ce plat d une salade