



### **Oeuf mollet aux herbes et à la crème au Bresse Bleu**

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 150 g de Bresse Bleu Le Véritable
- 20 cl de crème liquide
- 4 gros œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 branches de cerfeuil
- 2 branches de persil
- 3 branches d'estragon
- Sel, poivre

1. Faites bouillir la crème 2 min dans une casserole, ajoutez votre Bresse Bleu coupé en petits cubes, du sel et du poivre.
2. Laissez cuire 5 min sur feu doux en mélangeant au fouet, réservez la sauce au chaud.
3. Hachez les herbes.
4. Faites bouillir une grande casserole d'eau salée.
5. Plongez les œufs dedans, faites-les cuire 5 min.
6. Egouttez les œufs, passez-les sous l'eau froide puis écalez-les délicatement.

7. Roulez les œufs dans l'huile d'olive puis dans les herbes hachées.
8. Déposez un œuf par assiette, versez la sauce au Bresse Bleu chaude autour et dégustez aussitôt.

Cette recette très facile se réalise avec du Bresse Bleu Le Véritable, au caractère et au crémeux unique.

© [Fromage Bresse Bleu](#)