



Œufs cocotte avocat et jambon cru Aoste

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 tranches de jambon cru « Fines et fondantes » Aoste
- 2 avocats
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupes d'huile d'olive
- Quelques brins de ciboulette
- Sel et poivre

1. Couper les avocats en deux et ôter le noyau. Saler, poivre et badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Déposer une demie tranche de jambon cru Aoste puis garnir avec du blanc d'œuf et une petite cuillère à café de crème fraîche. Réserver les jaunes dans des petits ramequins individuels.

2. Enfourner les avocats garnis 15 minutes à 180 °C jusqu'à ce que le blanc soit presque cuit puis rajouter les jaunes d'œufs et enfourner de nouveau pendant 5 minutes.
3. Terminer en arrosant d'un petit filet d'huile d'olive et de ciboulette hachée.
4. Servir bien chaud !