



Oeufs cocottes au bacon et Crottin de Chavignol

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 œufs
- 4 tranches de bacon
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 Crottin de Chavignol
- Quelques brins de ciboulette
- Sel
- Poivre

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire dorer le bacon dans une poêle puis le couper en lamelles.
3. Couper le Chavignol en petit cube.
4. Ciseler la Ciboulette.
5. Prévoir 4 ramequins.
6. Déposer l'équivalent d'une tranche de bacon par ramequin. Ajouter 1 œuf, une cuillère de crème fraîche et quelques dés de Crottin de Chavignol. Saler et poivrer.
7. Enfourner 10 minutes

Conseil

Au moment de servir, ajouter quelques brins de ciboulette fraîche ciselée et déguster avec des mouillettes de pain grillé !

La petite histoire du Crottin de Chavignol

C'est du terme berrichon « crot » qui signifie « trou » et qui désignait le lieu où les femmes lavaient leur linge au bord de la rivière que le Crottin de Chavignol tire son nom. La terre argileuse qui bordait ces « crots » servait à la création de lampe à huile puis à la création de moules à fromages pour l'égouttage du caillé. Crot aurait ainsi donné naissance à crottin...