



## Œufs cocotte sur un lit de légumes

### Ingrédients pour 4 personnes :

4 œufs

1 échalote

1 gousse d'ail

400g de légumes (conserves de tomates, poivron, courgette, reste de légumes de la veille, ...)

8 tranches de bûche de chèvre ou de fromage fondant ou crémeux.

Huile d'olive

Sel et poivre

Thym

### Préparation :

1. Coupez l'échalote, l'ail et les légumes.
2. Dans une poêle, versez une cuillère à soupe d'huile d'olive puis y faire revenir d'abord l'échalote et l'ail puis les légumes.
3. Assaisonnez de sel, poivre et thym.
4. Préchauffez le four sur grill.
5. Huilez le fond des mini-cocottes, remplissez-les de la préparation de légumes. Disposez 2 tranches de chèvre par dessus les légumes.
6. Pour le cassage des œufs. Mettez le blanc au dessus du fromage. Gardez le jaune dans un bol à côté ou dans sa coquille en veillant à ne pas le casser.
7. Enfourez les mini-cocottes 5 minutes au bain-marie.
8. Avant de servir, déposez un jaune d'œuf par cocotte.

Servir avec un morceau de pain complet

Bonne dégustation.

