

# OEUF COCOTTE AU SAUMON

---



## Les ingrédients pour 6 personnes:

- 6 tranches de saumon fumé
- 6 œufs
- 25cl de crème liquide
- Beurre
- Sel, poivre et aneth

---

## La recette:

Préchauffez le four à 220°C.

Coupez le saumon en lanières.

Versez la crème dans un bol et ajoutez-y le saumon. Salez, poivrez et ajoutez l'aneth.

Beurrez 6 ramequins. Répartissez la crème au saumon dans chaque ramequin puis cassez un œuf sur le dessus. Salez et poivrez.

Enfournez les ramequins au bain marie 6 à 7 minutes.

Servez dès la sortie du four.

Vous pouvez l'accompagner de mouillettes.