



Cocottes forestières

Envie d'une entrée ou un plat qui change ?
Ajoutez une Touche de Champignons
Bonduelle à vos oeufs cocottes.



Facile



2 personnes



20 min



15 min



Bon marché

Ingrédients pour 2 personnes

1 mini-boîte Touche de Champignons Bonduelle

2 oeufs

De la crème fraîche

Du fromage râpé

De l'ail

Une noisette de beurre

Sel, poivre

Étape 1

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez les deux ramequins.

Étape 2

Dans chaque ramequin, disposez la crème fraîche, le fromage râpé, l'oeuf puis de nouveau le fromage râpé. Salez, poivrez.

Étape 3

Enfournez les ramequins 15 min (le blanc des oeufs doit être bien cuit).

Étape 4

Faites réchauffer pendant quelques minutes les champignons dans une poêle avec une noisette de beurre et un peu d'ail.

Étape 5

À la sortie du four, ajoutez la Touche de Champignons Bonduelle.