



# ŒUF COCOTTE

Avec LA VACHE QUI RIT® TERRINE



Préparation: 5 minutes



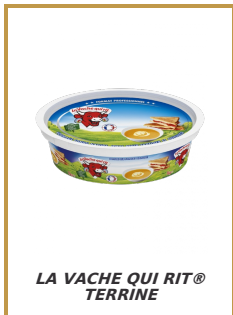
Cuisson: 12 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

150 g de La Vache qui rit®  
4 tranches de coppa  
4 œufs frais  
Sel et poivre du moulin (optionnel)  
Quelques brins de ciboulette  
20 cl de crème liquide

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faites revenir les tranches de coppa à la poêle pour qu'elles soient légèrement croustillantes.
3. Déposer au fond de chaque ramequin la moitié de la coppa et de **La Vache qui rit®** puis verser la crème.
4. Casser 1 œufs par dessus et ajouter le reste de coppa et de **La Vache qui rit®**.
5. Ajuster l'assaisonnement et parsemer de ciboulette ciselée.
6. Verser de l'eau bouillante dans un plat à gratin et déposer les quatre ramequins dedans.
7. Enfourner pendant 12 minutes



LA VACHE QUI RIT®  
TERRINE