

# Oeufs cocotte au Gruyère de France



Durée :  
**20 min**



Saisonnalité :  
**Hiver**



Difficulté :  
**Moyenne**



Quantité :  
**15 pers.**

## Ingrédients

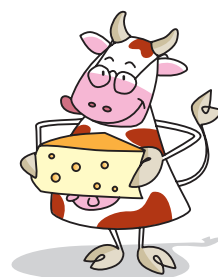
Pour 15 personnes

- 4 œufs
- 60 g de Gruyère de France râpé
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 10 g de beurre
- 4 tranches de bresi (ou viande des Grisons)
- Quelques tiges de ciboulette
- 1/2 baguette de pain
- Sel, mélange 5 baies

## Préparation

Préchauffez le four à 200 °C.

- Beurrez 4 ramequins allant au four et versez-y la crème.
- Répartissez dans chaque ramequin, un peu de bresi coupé en petites lanières puis du Gruyère de France râpé.
- Cassez un œuf par-dessus, salez puis poivrez.
- Mettez les ramequins dans un plat allant au four rempli d'eau bouillante.
- Enfournez 10 min environ, le jaune doit rester un peu liquide.
- Au moment de servir, ciselez un peu de ciboulette sur le dessus de chaque ramequin puis accompagnez de tranches de pain grillées encore chaudes.



Testez cette recette chez  
vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**