

Oeufs cocotte aux sardines



15 min



4 personnes

Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive vierge extra
- 4 c. à s. de crème fraîche
- 4 oeufs
- Beurre
- Ciboulette
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffez le four à 180°.
- Beurrez 4 petites cocottes.
- Ajoutez dans chacune des cocottes une c. à s. de crème fraîche, une c. à s. de sardines à l'huile d'olive préalablement émiettées.
- Cassez un œuf dans chaque cocotte.
- Déposez une noisette de beurre, salez, poivrez et ajoutez quelques brins de ciboulette ciselés.
- Enfournez les cocottes 7 min dans un bain-marie.
- Dégustez accompagné de mouillettes de pain.