



Retrouvez toutes les recettes sur

www.plancha-eno.ca

Oeufs cocotte en muffins

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 12 minutes

INGRÉDIENTS

6 œufs

1 tranche de saumon fumé émincée
finement

20 cl de crème fraîche entière

2 branches d'aneth émincées + quelques
pluches pour le décor

Sel et poivre

VARIANTE

Vous pouvez remplacer le saumon par des
allumettes de poitrine fumée. Dans ce cas, pensez
à les faire revenir rapidement à la plancha.

PRÉPARATION

1. Mélangez la crème fraîche, le saumon et l'aneth dans un bol, salez légèrement, poivrez et versez dans un moule à muffins en métal.
2. Déposez 1 œuf dans chaque compartiment du moule, par-dessus la crème au saumon et placez le moule sur la plancha pour 12 minutes, à feu vif, jusqu'à ce que les œufs soient cuits, juste le blanc pris avec le jaune encore liquide.
3. Parsemez quelques pluches d'aneth, servez accompagné de mouillettes.