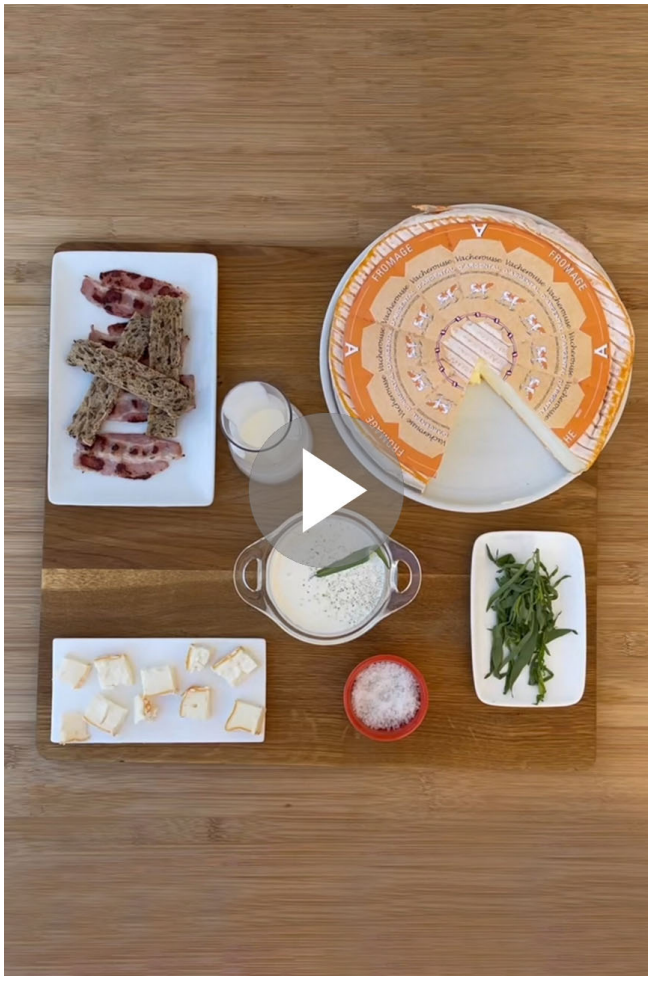
Oeuf cocotte et Vacherousse d'Argental



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**
Cuisson : **16 min.**

Ingrédients

- 160 g de Vacherousse d’Argental
- 4 œufs
- 240 g de crème liquide
- 160 g de lard fumé
- 4 brins d’estragon
- 4 tranches de pain de campagne
- Baies roses et noisettes
- Fleur de sel, poivre du moulin

Étapes de la préparation

Cuisson : 10 minutes départ crème tempérée – 6 minutes départ crème chaude

1. Faites revenir le lard fumé à la poêle avec les tranches de pain de campagne.

2. Versez la crème liquide dans un petit ramequin. Ajoutez-y l'œuf, des morceaux de fromage coupés au préalable et des brins d'estragon. Poivrez et salez.
3. Faites cuire la préparation au bain marie pendant 10 min.
4. Disposez les morceaux de lard et les mouillettes de pain de campagne sur la préparation.
5. Ajoutez des noisettes et des baies roses avant de servir.

Découvrez notre recette dans cette video
https://player.vimeo.com/video/667724140?h=cc3ae59666