

recette écomiam

# POULOUT EN COCOTTE



4 pers.



10 min



20 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 400 g de poulout décongelé
- 150 g d'allumettes de bacon surgelées

### Épicerie / Marché

- 20 cl de crème fraîche
- 50 g de comté râpé
- 30 g de beurre
- 4 œufs

## Préparation

- Préchauffez le four à 210°C.
- Préparez un bain-marie, placez-le dans le four.
- Déposez dans une casserole les allumettes de bacon, ajoutez la crème fraîche.
- Laissez infuser à feu doux 5 à 10 min.
- Poivrez et réservez.
- Dans une poêle, faites fondre le beurre, réchauffez le poulout 5 min.
- Répartissez le poulout dans quatre ramequins, tassez-le légèrement avec une cuillère.
- Ajoutez la crème au bacon et le comté râpé, cassez un œuf dans chaque ramequin.
- Placez les ramequins dans le bain-marie, cuire environ 5 min, lorsque le blanc d'œuf est baveux, sortez-les.

Bon appétit !