



# OEUF & CHOUCROUTE EN COCOTTE

## PRÉPARATION

### INGREDIENTS

- 320 g de choucroute cuisinée
- 4 oeufs
- 1 oignon
- 2 carottes
- 4 tranches de jambon fumé
- 1 botte de persil
- Poivre du moulin
- 4 ramequins
- 
- 4 personnes
- Temps de préparation: 15 min
- Temps de cuisson: 20 min

- 01** • Éplucher les carottes et l'oignon, couper en petits dés.
- 02** • Faire chauffer l'huile dans une casserole, ajouter les légumes, le jambon coupé en petits cubes et faire chauffer en remuant sans faire colorer. Ajouter la choucroute, parsemer de persil ciselé.
- 03** • Garnir les ramequins de choucroute, casser un œuf au milieu et donner un tour de moulin à poivre.
- 04** • Mettre les ramequins dans un grand plat à gratin rempli à mi-hauteur d'eau chaude. Cuire au four à 160°C pendant 20 mn. Servir aussitôt