



## INGRÉDIENTS

- 4 oeufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 20 g de bacon détaillé en lanières
- 120 g de Maroilles
- 4 brins de ciboulette ciselée
- Sel et poivre du moulin

## OEUF À LA CRÈME AU MAROILLES ET CIBOULETTE

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **5 minutes**

Temps de cuisson : **12 minutes**

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 210°.
2. Dans une petite casserole, faire chauffer la crème fraîche à feu doux.
3. Y incorporer le Maroilles détaillé en petits dés sans cesser de mélanger jusqu'à obtention d'une crème homogène.
4. Saler légèrement, poivrer.
5. Laisser tiédir.
6. Déposer une cuiller à soupe de cette préparation dans le fond de 4 ramequins.
7. Casser un oeuf dans chacun d'eux.
8. Ajouter quelques lanières de bacon et la ciboulette ciselée.
9. Recouvrir avec le reste de la préparation au Maroilles.
10. Enfourner et laisser cuire 12 minutes.
11. Servir aussitôt accompagné de mouillettes de pain aux noix.