



INGRÉDIENTS

- 1 mignon de Maroilles
- 6 oeufs
- 1 oignon
- 200g de lardons nature
- 240ml de crème liquide
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte de cerfeuil
- poivre

ŒUFS COCOTTE AU MAROILLES

Pour **6 personnes**

Temps de préparation : **15 minutes**

Temps de cuisson : **15 minutes**

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Émincez l'oignon puis, dans une poêle sans matière grasse, le faire suer avec les lardons à feu moyen.
3. Coupez le mignon de Maroilles en dés et hachez finement la ciboulette et le cerfeuil.
4. Dans 6 cocottes individuelles, répartissez l'oignon, les lardons, le Maroilles ainsi que la moitié des herbes fraîches.
5. Versez 40ml de crème dans chacune des cocottes puis enfournez pour 10 minutes.
6. Après ce temps, cassez un œuf par cocotte et enfournez pour 5 minutes supplémentaires.
7. Assaisonnez d'un tour de poivre et du reste des herbes fraîches.
8. Servez chaud accompagné de mouillettes de pain.