



# Œufs cocotte à la Coppa & aux Tomates

Des oeufs cocotte ultra gourmands avec de la coppa et des tomates.

Type de plat      Brunch

Temps de préparation 10 minutes

Temps de cuisson 15 minutes

Temps total 25 minutes

Portions 4 personnes

## Ingrédients

- 150 g coppa ou de bacon
- 1 tomate
- 4 œuf
- 4 cuillère à soupe crème épaisse
- sel et poivre
- paprika fumé
- oseille fraîche
- beurre

## Instructions

1. Préchauffez votre four à 180°C. Détaillez la coppa en petits dés puis faites la revenir dans à sec dans une poêle chaude. Coupez la tomate en petits dés.
2. Beurrez généreusement des ramequins assez hauts et répartissez-y la coppa grillée et les dés de tomate.
3. Cassez un œuf dans chaque ramequin, ajoutez une belle cuillère à soupe de crème et assaisonnez à votre goût.
4. Déposez les ramequins dans un plat allant au four et remplissez le d'eau bouillante à hauteur. Enfournes pour 15 minutes.
5. Servez dès la sortie du four parsemé d'oseille et avec des tranches de pain grillé.