



# 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 oeuf
- 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 oeuf 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. Enfournez pour 15 minutes.
5. Servez dès la sortie du four parsemé d'oseille et avec des tranches de pain grillé.