

Curry en oeuf cocotte

Ingrédients pour 3 personnes :

20 cl de crème fraîche liquide
2 cuillères à café de curry en poudre
Sel, poivre
40 g de gruyère râpé

3 oeufs du jour

Préparation :

Préchauffer le four à 180°

Dans un bol, mélanger le gruyère avec le sel, le poivre et le curry. Ajouter la crème fraîche, bien mélanger.

Mettre 2 cuillères à soupe de cette préparation dans un ramequin. Casser un oeuf, le couvrir de 2 cuillères à soupe de la préparation.

Enfourner 20 minutes. Servir chaud.

<http://deliceyes.over-blog.org>