

Œuf cocotte à la sauce aux olives Méditerranéenne « maison »

L'**œuf cocotte** est une recette parfaite pour une entrée un peu chic ou pour un repas en solo. La recette de base est déclinable à l'infini comme la recette que **Tramier** vous présente aujourd'hui avec la **sauce aux olives Méditerranéenne « maison »**, concoctée par le chef **Dominique Frérard**.

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 10 Min.

Ingrédients

- 4 œufs frais
- Sauce aux olives Méditerranéenne « maison »
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffez le four à 200°C.

A l'aide d'un pinceau, graissez 4 ramequins avec l'**huile d'olive**. Mettez 1 cuillerée à soupe de **sauce aux olives « maison »** dans chaque ramequin. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de crème fraîche puis une autre cuillerée à soupe de **sauce aux olives Méditerranéenne**.

Cassez 1 œuf dans chaque ramequin en prenant soin de ne pas crever le jaune. Salez et poivrez.

Mettez les ramequins dans le four pour 10 minutes de cuisson. Il faut surveiller régulièrement et sortir les œufs lorsque le blanc est juste pris.

Dégustez avec des tranches de pain grillé.