

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 9

OEUFS COCOTTE A LA COPPA

Ingrédients pour 6 personnes :

- 12 tranches de coppa
- 6 œufs
- 1/2 baguette de pain
- 1/2 botte de ciboulette
- 10 cl de crème liquide
- 10 gr de beurre
- 50 g de parmesan
- sel, poivre



Préparation :

1 Préchauffez le four à 180 °C.

Beurrez 6 ramequins et cassez-y un œuf. Ajouter deux cuillères à soupe de crème dans chaque et assaisonnez.

2 Faites griller 30 secondes la coppa dans le four.

Faites des copeaux de parmesan, réservez.

3 Taillez la baguette en fines mouillettes. Faites griller le pain au four.

4 Faire cuire au bain marie les ramequins, pendant 5 mn. Sortez les du four.

5 Disposez sur chaque ramequin deux tranches de coppa, des copeaux de parmesan et parsemez de ciboulette ciselée.

6 Servez avec les mouillettes de pain grillées et un vin rouge du Chateau de Rolland.

Recette N° 9

Château de Rolland SCA -Grands Vins de Bordeaux- 33720 BARSAC-
Tél. : 05.56.27.15.02- www.chateauderolland.com