

# OEUF COCOTTE BRIOCHÉS AU SAUMON

4 personnes 20 minutes facile

---



## Ingrédients

- 4 brioches parisiennes La Fournée Dorée
- 4 petits œufs à température ambiante
- 2 tranches de saumon fumé
- 8 cuillerées à dessert de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de muscade
- Quelques tiges de ciboulette
- Poivre

## Préparation

- 1- Préchauffer le four à 180°C à chaleur tournante.
- 2- Couper la tête de chaque brioche et réserver. Creuser les brioches délicatement.
- 3- Ciseler la ciboulette. Couper le saumon fumé en lamelles.
- 4- Dans un bol, mélanger la crème fraîche avec le sel, la muscade et la moitié de la ciboulette, puis verser deux cuillerées de cette préparation au fond de chaque brioche.
- 5- Casser par-dessus un œuf.
- 6- Placer les brioches et les têtes à côté dans un plat allant au four puis enfourner pour 15 minutes.
- 7- À la sortie du four, poivrer, ajouter les lamelles de saumon. Parsemer du reste de ciboulette et recouvrir du chapeau. Servir aussitôt.

## Astuce

Casser chaque œuf au préalable dans un petit bol permet d'en retirer les éclats de coquille d'œuf au besoin.