



UOVA IN COCOTTE ALLE ERBE FINI

Riscalda il forno a 150°, prendi delle cocottine individuali e metti qualche cucchiaino di panna fresca, e poi aprivi sopra le uova facendo attenzione a non rompere il tuorlo.

Cospargi con le erbe, sala e pepa. mettere in forno per il tempo necessario a far addensare l'albume, ma non il tuorlo che deve restare liquido; ci vorranno circa 7/8 minuti.

Gustare con bastoncini di pane o focaccia caldi.

Buon appetito!!

Ingredienti:

*uova (che devono essere freschissime)
panna fresca
erbe fini tritate fresche
fleur de sel
poivre de moulin*