

Oeuf cocotte en tomate au four

[adeline-cuisine.fr/recettes/oeuf-cocotte-en-tomate/](https://www.adeline-cuisine.fr/recettes/oeuf-cocotte-en-tomate/)

👤 👤 👤 👤 👤 (4.8 sur 5)
👤 👤 👤 👤 👤



- -4 personnes Portions+
- 10 m Temps de prép.
- 20 m Temps de cuisson
- 30 m Prêt en

L'oeuf cocotte : on connait, et à la maison on adore ! J'ai vu passé des photos sur [Pinterest](#) d'un **oeuf cocotte en tomate**

C'est une recette facile et rapide à réaliser. Vous pouvez la déguster en entrée et même en plat avec une bonne salade. Ma petite astuce pour que le jaune ne soit pas trop cuit ? L'ajouter 3 min avant la fin de la cuisson et le tour est joué!

pâtisseries n'est-ce pas... 😊

Inutile de prendre des tomates à farcir pour cette recette. Enfin, vous pouvez mais il vous faudra plus d'un oeuf pour la remplir. ☺ Vous pouvez aussi ajouter ce que vous voulez dans le fond de la tomate : du thon, du jambon, du fromage, des légumes. Comme souvent, les possibilités sont nombreuses.

Vous aurez besoin de :

- Ajouter à la liste d'achats + 4 tomates
- Ajouter à la liste d'achats + 4 oeufs
- Ajouter à la liste d'achats + 15 cl de crème semi-épaisse
- Ajouter à la liste d'achats + 1 boule de mozzarella
- Ajouter à la liste d'achats + Sel, poivre
- Ajouter à la liste d'achats + Feuilles de basilic
- Ajouter à la liste d'achats + Herbes de Provence

On passe en cuisine !

- Etape 1
Préchauffer le four à 180°C (th.6). Couper le chapeau des tomates et les vider de leur chair. Saler et poivrer l'intérieur et réserver.
- Etape 2
Dans un bol, mélanger la crème, quelques feuilles de basilic, saler et poivrer. Ajouter quelques herbes de Provence et mélanger. Couper la mozzarella en dés.
- Etape 3
Dans les tomates, mettre dans le fond un peu de préparation à base de crème fraîche. Ajouter ensuite les dés de mozzarella.
- Etape 4
Clarifier les œufs un à un, c'est à dire séparer le blanc des jaunes. Verser dans chaque tomate un blanc d'œuf et réserver de côté les jaunes. Saler, poivrer et enfourner durant 15 minutes. Ajouter ensuite les jaunes et enfourner quelques minutes supplémentaire. Servir aussitôt.