

ŒUFS À LA CRÈME AU MAROILLES ET CIBOULETTE

● Budget : *

● Difficulté : *

● Temps de préparation : 5 mn

● Temps de cuisson : 12 mn

Le pays du Maroilles qui s'étend sur le sud de l'arrondissement d'Avesnes (département du Nord) et sur le nord de l'arrondissement de Vervins (département de l'Aisne), forme une entité géographique et géologique très caractéristique. Largement ouverte aux vents d'Ouest, la Thiérache est d'autant plus humide que son sol est imperméable, ce qui explique ces magnifiques herbages.

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 4 œufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 20 g de bacon détaillé en lanières
- 120 g de Maroilles
- 4 brins de ciboulette ciselée
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 210°.
- Dans une petite casserole, faire chauffer la crème fraîche à feu doux.
- Y incorporer le maroilles détaillé en petits dés sans cesser de mélanger jusqu'à obtention d'une crème homogène.
- Saler légèrement, poivrer. Laisser tiédir.
- Déposer une cuiller à soupe de cette préparation dans le fond de 4 ramequins.
- Casser un œuf dans chacun d'eux.
- Ajouter quelques lanières de bacon et la ciboulette ciselée.
- Recouvrir avec le reste de la préparation au Maroilles.
- Enfourner et laisser cuire 12 minutes.
- Servir aussitôt accompagné de mouillettes de pain aux noix.

