

# Cassolettes du Vinage



4 pers.



Préparation  
10 min.

Cuisson  
10 à 15 min.



Facile

## Ingrédients :

- 4 œufs fermiers extra-frais
- 20 cl de crème fraîche
- 2 pincées de muscade en poudre
- 2 fines tranches de jambon
- 4 cerneaux de noix
- 4 brins de ciboulette
- 200 g de carré du Vinage

## Préparation :

1. Préchauffer le four à thermostat 6 et prévoir 4 cassolettes ou ramequins pouvant aller au four.
2. Hacher finement la ciboulette et découper le jambon en fines lanières. Réserver.
3. Faire chauffer la crème à feu doux et y incorporer progressivement le fromage découpé en dés.
4. Dès que la préparation est homogène, saler, poivrer, ajouter la muscade et laisser tiédir.
5. Mettre une cuillerée à soupe du mélange dans chacun des quatre ramequins puis casser un œuf sur le dessus.
6. Répartir les lanières de jambon et la ciboulette. Compléter avec le reste de la crème au fromage et décorer avec un cerneau de noix.
7. Cuire au bain-marie en surveillant la cuisson : le blanc doit être cuit mais le jaune doit rester liquide.
8. Déguster avec des tranches de pain grillé servies en mouillettes.

**Bonneuuuh dégustation !**