



Œuf cocotte à la cancoillotte à l'ail



Plat



15 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
à l'ail



Les ingrédients

- 1 pot de cancoillotte à l'ail
- 4 courges jack
- 4 œufs
- 200 g de lardons



La préparation

- Préchauffer le four à 200 °C.
- Laver les courges puis en couper la partie haute. Les vider ensuite à l'aide d'une cuillère.
- Déposer les courges dans un plat à four, assaisonner et enfourner pour 30 min.
- Sortir les courges, ajouter 1 cuillère à soupe de lardons par courges, 1 généreuse cuillère à soupe de cancoillotte et 1 œuf.
- Enfourner à nouveau 10 min.