Œuf cocotte à la cancoillotte

Entrée

30 min

4 personnes

Le produit qu'il vous faut

Le Francomtois nature

Les ingrédients

- 120 gr de cancoillotte Le Francomtois Nature
- 4 œufs
- 400 gr de pommes de terre
- 400 gr d'allumettes de bacon

La préparation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire cuire les pommes de terres lavées non épluchées dans un autocuiseur pendant 12min.
- Eplucher les pommes de terre et couper les en dès.
- Disposer les dans le fond de la mini cocotte (ou autre plat allant au four),
- Ajouter les allumettes de bacon et une grosse cuillère à soupe de cancoillotte par mini cocotte.
- Casser vos œufs dans chacune des cocottes.
- Enfourner les minis cocottes au four au bain marie pour 15 à 20 minutes à 180°C.
- Servir chaud.