

## Oufs cocotte citrouille comté



### Ingrédients

4 œufs  
300 g de citrouille  
20 cl de crème fraîche épaisse  
100 g de comté coupé en dés  
2 c. à c. de moutarde  
1 pincée de noix de muscade  
Quelques herbes aromatiques  
de votre choix

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 15 min**

Détailler la citrouille en cubes de taille moyenne. Les faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants.

Dans une casserole, faire cuire à feu doux la crème avec de la moutarde, du sel et du poivre ainsi que la noix de muscade puis mélanger avec un fouet sans faire bouillir la préparation.

Verser le mélange dans chaque ramequin. Ajouter les morceaux de citrouille et le comté par-dessus. Recouvrir avec un peu de crème et y déposer l'œuf.

Ajouter du comté râpé. Saler et poivrer.

Laisser cuire 10 min au four à 180 °C. Saupoudrer d'herbes aromatiques et servir chaud.