

# Fromages de Savoie

Indication Géographique Protégée

## Oeuf cocotte à l'Emmental de Savoie



Recette  
de petits Gourmands

**Savoie**  
mon goût de cœur



## Oeuf cocotte à l'Emmental de Savoie

L'Emmental de Savoie est à l'origine de la notoriété du plateau des fromages savoyards. Aujourd'hui sa provenance et sa qualité sont reconnues par une IGP. Fruit et typé, cet Emmental de Ferroir est fabriqué à base de lait cru dans des ateliers de taille artisanale où il bénéficie de soins constants durant ses longs mois d'affinage. Vous le reconnaîtrez facilement grâce à son marquage "Savoie" en rouge sur son talon et à ses trous caractéristiques.

6 œufs  
150 g d'Emmental de Savoie râpé  
1,5 dl de crème fraîche épaisse  
Sel, poivre  
Muscade  
Un peu de beurre



difficulté



personnes



10 min

**Mélangez** l'Emmental de Savoie râpé avec la crème à l'aide d'une cuillère en bois.

**Assaisonnez** ce mélange de sel, de poivre et de muscade râpée. Partagez cette préparation dans 6 petites cocottes préalablement beurrées tout en en réservant un peu.

**Cassez** un œuf dans chaque cocotte et placez-les au bain-marie (couvrez le fond d'un papier de cuisson).

**Faites** cuire jusqu'à ce que le blanc des œufs soit pris tout en rajoutant un peu de préparation si besoin.

**Savoie**  
mon goût de cœur

Contact : Promotion des Produits de Savoie - 52 avenue des Îles - 74994 Annecy Cedex 9  
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21  
www.marquesavoie.com