

Oeufs cocotte tomates sauce soja cookeo



Oeufs cocotte tomates sauce soja cookeo

Ingédients pour 2 cocottes

2 œufs

8 tomates cerises

2 cuillères à soupe de sauce soja

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

Préparation

Passez les tomates cerises sous l'eau puis coupez -les en 2.

Déposez les tomates cerises dans les ramequins.

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez une cuillère de sauce soja et de crème fraîche dans chaque ramequins.

Cassez un œufs dans chaque récipients

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 ou 4 mn selon votre goût

Servez chaud avec une salade par exemple