# Œuf Cocotte : Fondue de Poireaux, Lardons

*Pour 6 personnes ou 6 cocottes :*

- **Une fondue de poireaux (recette ici !)**
- **200 g de lardons**
- **6 x 10 g de gruyère râpé**
- **1 petit oignon (type Mulhouse)**
- **6 œufs**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Dans une cocotte, déposer 2 grosses cuillères à soupe de fondue de poireaux sur le fond.
3. Ajouter ensuite des lardons, le gruyère, de l'oignon émincé puis assaisonner.
4. Casser et déposer un œuf sur la surface.
5. Renouveler les opérations pour les 5 autres cocottes.
6. Enfourner et lorsque l'œuf est cuit : c'est prêt ! 

   A la sortie du four, il est possible de saupoudrer de la ciboulette finement ciselée sur l'œuf. 
   Cette cocotte se dégustera avec une bonne petite salade ou encore tartinée sur du bon pain grillé ! 

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !