

## Tomates œuf cocotte et ses mouillettes

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes

### **Ingrédients (pour 4 personnes)**

- 8 tomates
- 8 œufs extra frais
- 8 feuilles de basilic
- poivre
- paprika



### **Préparation :**

- 1- Lavez les tomates et découpez les chapeaux.
- 2- Évidez l'intérieur, poivrez légèrement et déposez-y le basilic émincé.
- 3- Cassez les œufs avec précautions, sans en briser le jaune, et déposez-les dans les tomates. Saupoudrez de paprika.
- 4- Faites cuire l'œuf cocotte en tomate 15 à 20 min dans le four préchauffé à 180°C.

Astuce : vous pouvez ajouter une cuillère à café de crème fraîche au fond de la tomate.