

**Œufs cocotte à la fourme d'Ambert et aux noix**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/11/ufs-cocotte-a-la-fourme-dambert-et-aux-noix-p1140401-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2 petites** [**endives**](https://recettes.de/endives)  
**- 6 cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- 50 ml de crème liquide**  
**- 40 g de** [**fourme d'Ambert**](https://recettes.de/fourme-d-ambert)  
**- 2** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- 1 càs d'huile**  
**- sel & poivre du moulin**

**2 cassolettes**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Nettoyer et essuyer les endives. Les ouvrir en deux et retirer la partie dure au centre.  
Détailler les endives en lanières.  
Les faire cuire dans une cuillerée d'huile chaude, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.  
Saler et poivrer.Répartir les endives dans les cassolettes.  
Mettre 3 cerneaux de noix concassées dans chaque cassolette.  
[**Clarifier les œufs**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), verser le blanc sur les endives et réserver le jaune.  
Enfourner les ramequins pour 10 minutes environ jusqu'à ce que le blanc soit coagulé.  
Pendant ce temps, mettre la crème dans une petite casserole avec le fromage coupé en dés. Poivrer. Porter à ébullition en remuant pour obtenir une crème lisse.  
Sortir les cassolettes, répartir la crème sur le dessus, faire un petit creux au centre (bien sûr j'ai oublié) et déposer un jaune d'œuf.  
Enfourner pour 1 à 2 minutes **(1)**.  
Servir aussitôt.