

**Œufs cocotte à la fondue de poireaux**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/02/ufs-cocotte-a-la-fondue-de-poireaux-p1220614-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**poireaux**](https://recettes.de/poireaux)  
**- 20 g de beurre**  
**- 40 g de crème épaisse**  
**- 2** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs) **entiers**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 2 càs de crème liquide**  
**- 25 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé  
- sel & poivre du moulin**

**2 ramequins beurrés**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Nettoyer et laver soigneusement les poireaux. Les émincer en tronçons.  
Les [**faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans le beurre chaud.  
Couvrir et laisser étuver doucement pendant une quinzaine de minutes.  
Lorsque les poireaux sont tendres, ajouter la crème épaisse, mélanger et assaisonner.  
Répartir la fondue de poireaux dans les ramequins.  
Déposer dans chaque ramequin un œuf entier et un jaune.  
Arroser d'une cuillerée de crème liquide, saler & poivrer.  
Saupoudrer de fromage râpé.  
Au moment du repas, déposer les ramequins dans un plat rempli d'eau bouillante.  
Les glisser au four pendant 8 minutes.  
Servir immédiatement avec des mouillettes de pain grillé.