 **Œufs au plat à la lorraine**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/10/ufs-au-plat-a-la-lorraine-p1130272-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- 3 très fines tranches de** [**lard fumé**](https://recettes.de/lard-fume) **maigre**  
**- 35 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- ciboulette**

**2 petits plats à gratin légèrement huilés**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Couper les tranches de lard en deux et les faire griller des deux côtés  
dans une poêle à sec.  
Les déposer sur un papier absorbant, puis en tapisser le fond des ramequins.  
Couper le fromage en lamelles fines.  
Les disposer sur le lard.  
Casser un œuf dans chaque ramequin en prenant soin de faire un petit nid.  
Saler très légèrement ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.  
Éparpiller quelques brins de ciboulette.  
Enfourner pour 8 minutes environ.  
Servir immédiatement avec un bon pain.