# Jack be little oeuf cocotte

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35 min

* **Ingrédients**
* 4 potimarrons
* Citrouille
* 8 cuillères à café de crème fraîche épaisse entière
* 50 g de comté
* 4 oeufs
* Poivre
* Sel
* Muscade
* Mâche

Noix

**Préparation**

Laver les courges et couper le haut de façon circulaire de façon à avoir un chapeau/couvercle.

Retirer les pépins et gratter un peu l'intérieur afin d'ôter les fils.

Mettre les courges à cuire à la vapeur (20 min dans un cuit-vapeur).

Creuser délicatement l'intérieur de façon à obtenir un peu de chair (attention à ne pas transpercer la peau).

Pour chaque Jack be little, mélanger à l'intérieur la chair de la courge, 1 cuillère à café de crème et du comté détaillé en copeaux. Saler, poivrer et saupoudrer de noix de muscade.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Casser un oeuf à l'intérieur et ajouter une cuillère à café de crème sur le blanc de l'oeuf (comme pour un oeuf cocotte).

Placer les courges dans un plat à gratin avec un fond d'eau dans le plat.

Mettre au four sans les couvercles et laisser cuire 15/20 minutes.

Servir chaque courge (avec son chapeau/couvercle) sur un fond de salade (mâche par exemple) avec quelques noix, des petits morceaux de comté et une vinaigrette à l'huile de noix.

Tout se mange car la peau est très fine...