



Cocotte d'oeufs au saumon fumé

16/10/2018 à 11h58

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 4 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 tranches fines de saumon fumé
- 8 œufs
- 4 cuillères à soupe de crème de soja
- Sel, poivre

Préparation :

- Coupez le saumon en lamelles. Répartissez les lamelles dans 4 cocottes spéciales micro-ondes;
- Cassez 2 œufs dans chaque cocotte et piquez le jaune avec une fourchette;
- Ajoutez la crème de soja, salez, poivrez;
- Faites cuire au micro-onde pendant 4 mn et laissez reposer 1 mn à la fin de la préparation.