

Oeufs Cocotte



200gr de champignons de Paris

4 oeufs

4 cuil à soupe de crème fraîche

Sel, poivre

Préparation 5 min pour 4 personnes

Cuisson 13 min

Faire sauter au beurre les champignons. Saler et poivrer en fin de cuisson.

Beurrer légèrement les ramequins. Répartir les champignons sautés dans les ramequins.

Casser et déposer un œuf par ramequin, mettre au four à 180°C pendant 5 minutes (four préchauffé)

Ajouter la crème fraîche et cuire encore 2 minutes.

Servir accompagné d'un petit pain viennois chaud.

Variantes : Vous pouvez ajouter des dés de jambon aux champignons, parfumer les œufs avec du paprika.