LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Œufs cocotte express au four

Pour 2 personnes | Très facile

18 min | 2.64€ La portion (prix indicatif)

Préparer plusieurs oeufs cocotte dans un plat au four, c'est possible mais si vous préférez les ramequins individuels, c'est possible aussi.
Prévoyez de quoi faire de la vinaigrette pour votre salade.

Les ingrédients

- **4 pièce** de Oeuf
- **20 cl** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **30 g** de Parmesan rapé
- **0.5 botte** de Ciboulette frais
- **50 g** de Salade de mesclun
- **20 g** de Beurre doux

Étapes de préparation

Préparation : 3 min | **Cuisson :** 15 min | **Attente :** 0 min

1. Préchauffez votre four à 200°C en chaleur traditionnelle.
2. Dans un bol, mélangez 20 cl de crème, 30 g de parmesan et la moitié d'une botte de ciboulette (ciselez-la directement avec des ciseaux). Salez et poivrez.
3. Beurrez le plat ou les ramequins (4). Versez la crème de ciboulette dans le fond. Creusez des puits pour y mettre les 4 œufs.
   Vous pouvez casser les œufs un par un dans un bol et les mettre dans le plat, ou bien les casser directement au-dessus.
4. Enfournez entre 15 et 20 minutes jusqu'à ce que le blanc des œufs soit cuit.
5. Ajoutez de la ciboulette ciselée sur les œufs cuits s'il vous en reste.

6 Servez avec une salade verte ou un mesclun bien vinaigré en assaisonnement.