



ŒUFS COCOTTES & SA FONDUE D'EPINARDS

| Ingrédients | 2 pers. | 4 pers. |
|-------------|---------|---------|
|-------------|---------|---------|

Dans votre box :

| | | |
|--------------------|-------------------|-------------------|
| Œufs | 4 œufs | 8 œufs |
| Épinards frais | 800 g | 1,6 kg |
| Crème liquide | 10 cl | 20 cl |
| Muscade râpée | ½ cuillère à café | 1 cuillère à café |
| Baguette tradition | 1 baguette | 2 baguettes |
| Ail | 1 gousse | 1 gousse |

Dans votre placard :

Huile d'olive

Sel

Poivre



Réalisation de la recette

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

1. Les œufs cocottes

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Lavez les épinards et essorez-les bien. Enlevez les tiges dures restantes.
- Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faites revenir les épinards avec du sel et du poivre ainsi que la muscade. Lorsque les épinards se sont vidés de leur eau (environ 3 à 5 minutes de cuisson, pas plus), coupez le feu et ajoutez la crème, mélangez brièvement.
- Dans de petits ramequins, placez un fond d'épinards, cassez sur le dessus un œuf. Disposez les ramequins dans un plat allant au four, versez un fond d'eau bouillante pour cuire les œufs comme dans un bain-marie. Couvrez chaque ramequin d'aluminium et glissez au four 25 minutes (le blanc doit être cuit, le jaune encore fondant).
- Accompagnez ces cocottes de baguette(s) tradition, coupez la ou les baguette(s) sous forme de mouillettes. Faites-les poêler dans une poêle sèche, frottez avec la gousse d'ail pelée et coupée en deux, et arrosez d'un filet d'huile d'olive : un vrai délice !
- Servez de suite et régalez-vous bien !

2. Le mot du Chef

- Un classique relevé par une touche de muscade bien agréable.

