

Œufs en Mini-Cocottes



Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g d'épinards hachés à la crème (surgelés)
- QS de gruyère râpé
- 250 g de ricotta
- 2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre du moulin
- 8 œufs
- QS de ciboulette ciselée
- Cumin en graines au moulin

Préparer tous les ingrédients.

Préchauffer le four à 210°C – th 7.

Placer les mini-cocottes dans un plat à gratin.

Décongeler les épinards à la crème au micro ondes. Répartir dans les 4 mini-cocottes.

Parsemer de gruyère râpé.

Dans un petit cul de poule, mélanger la ricotta et 2 bonnes cuillères de crème fraîche.

Donner quelques tours de moulin : poivre, sel et cumin.

Répartir sur les épinards.

Casser les œufs 2 à 2 dans des petits ramequins sans les crever.

Verser sur la ricotta.

Quelques tours de moulin : sel, poivre et cumin.

Parsemer de ciboulette ciselée. NE PAS COUVRIR

Placer le plat dans le four préchauffé.

Pour la cuisson au bain marie, verser un fond d'eau chaude dans le fond du plat à gratin.

Refermer le four et cuire 6 min. Servir à la sortie du four.