

# Oeuf cocotte aux asperges et au parmesan

**ASSEZ FACILE, BON MARCHÉ**

PRÉPARATION  
ET CUISSON : 30 MIN

**POUR 4 PERSONNES**

**8 asperges vertes ● 4 gros œufs extra-frais ● 60 g de parmesan fraîchement râpé ● 4 cuil. à soupe rases de crème épaisse ● 15 g de beurre mou ● sel ● piment d'Espelette**

**GRATTEZ LES ASPERGES**, et plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée. Comptez 7 min de cuisson dès la reprise de l'ébullition.

**PRÉCHAUFFEZ** le four à 180° (th 6). Glissez dans le four un plat à demi rempli d'eau pour avoir un bain-marie chaud le moment venu.

**DANS UN BOL**, mélangez le parmesan à la crème, salez un peu

et relevez de piment. Beurrez 4 ramequins allant au four.

**EGOUTTEZ LES ASPERGES**. Coupez les pointes et réservez-les. Coupez la tige en rondelles (ôtez la fin de la tige si elle est fibreuse).

**RÉPARTISSEZ** les rondelles d'asperge dans les ramequins, mettez une cuillerée à soupe de crème au parmesan dans chacun, posez les pointes d'asperges sur la crème, puis cassez un œuf dans chaque ramequin.

**SALEZ LÉGÈREMENT**, ajoutez une petite pincée de piment et posez les ramequins dans le bain-marie chaud.

**ENFOURNEZ** pour 7 à 8 min, jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit pris, mais le jaune doit rester liquide. Servez aussitôt.

**NOTRE BON ACCORD : un pouilly-vinzelles (blanc de Bourgogne).**