

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).