

Œufs cocotte aux poireaux

Pour 6 personnes

6 œufs
2 poireaux
50 cl de crème liquide
120 g de beurre
Sel et poivre
6 ramequins

Eplucher et laver les poireaux. Les détailler en petits morceaux

A l'aide d'un pinceau, beurrer les ramequins

Faire fondre le beurre dans une poêle et faire revenir les poireaux en les faisant cuire doucement jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau. Saler et poivrer

Partager les poireaux dans les ramequins en faisant un petit trou pour mettre l'œuf et tenir le jaune au centre

Ajouter la crème autour du jaune. Saler légèrement et poivrer

Cuire au four à 160° pendant 8 à 10 minutes

ATTENTION A NE PAS FAIRE TROP CUIRE. LE JAUNE DOIT RESTER LIQUIDE

Il est préférable que les invités attendent plutôt que les œufs soient trop cuits !