

Oeuf cocotte à la courgette pesto et parmesan (cuit-oeuf)

Pour moi, manger les oeufs de cette manière a quelque chose de réconfortant!



Ingrédients:

- 2 oeufs à température ambiante
- 1 toute petite courgette (ici jaune)
- Huile d'olive
- 1 c. à thé de pesto de basilic à la génoise
- Basilic
- Sel et poivre

Cassez un oeuf dans un cuit-oeuf huilé. Ajoutez la moitié du parmesan et du pesto puis la moitié de la courgette râpée en fines lanières à l'aide d'un économe. Cassez le second oeuf. Déposez le reste du parmesan de la courgette et du pesto. Salez (avec parcimonie) et poivrez. Refermez et déposez dans l'eau bouillonnante d'une casserole sans que l'eau ne dépasse le joint du couvercle.

Pour le temps de cuisson... comptez environ 6-8 minutes pour des oeufs mollets; 8-10 minutes pour des oeufs mi-mollets ou 10-12 minutes pour des oeufs bien cuits. Sortez le cuit-oeuf de l'eau, puis ouvrez-le. Décorez d'une feuille de basilic puis dégustez les oeufs avec du pain (frais, grillé...).

Mes suggestions:

- Si vous n'avez pas de cuit-oeufs, utilisez des ramequins que vous recouvrez de papier aluminium
- Un oeuf à la coque... surprise!
- Oeuf à la coque épinards et brousse en coc-pot (cuit oeuf en pyrex)
- Articles à lire...



De La Fourchette Aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-oeuf-cocotte-a-la-courgette-pesto-et-parmesan-cuit-oeuf-53628982.html>