

Oeuf cocotte au parmesan deux tomates et fleurs de basilic citronné

Voici ce que j'ai préparé avec les tomates cerise et les premiers oeufs de notre AMAP La Roustide Cours Julien, ainsi qu'avec le basilic citronné et les tomates poirée du Jardins le Temps des Cerises!



Ingrédients:

- 1 oeuf à température ambiante
- 2 à 3 petites tomates (ici deux cerises et une jaune poirée)
- Huile d'olive
- Fleurs de basilic
- Sel et poivre



Cassez l'oeuf dans un cuit-oeuf huilé. Ajoutez le parmesan râpé, les tomates entières et les fleurs de basilic. Refermez le cuit-oeuf puis déposez-le dans l'eau bouillonnante d'une casserole sans que l'eau ne dépasse le joint du couvercle.

Pour le temps de cuisson... comptez environ 4 minutes pour des oeufs très mollets; 6 minutes pour des oeufs mi-mollets...
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
- Recettes à base d'oeufs...
- Un oeuf à la coque... surprise!
- Oeuf à la coque épinards et brousse en coc-pot (cuit oeuf en pyrex)
- Oeuf cocotte à la courgette pesto et parmesan (cuit-oeuf)
- A lire...



- Que faire avec...



De la Fourchette aux papilles estomaquées ... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-oeuf-cocotte-au-parmesan-deux-tomates-et-fleurs-de-basilic-citronne-58980027.html>