

Oeuf cocotte aux fleurs de ciboulette et copeaux de parmesan

Je trouve ce repas printanier très romantique...



Ingrédients

- 1 [œuf](#) à température ambiante
- 2-3 fleurs de [ciboulette](#)
- 2 gros copeaux de parmesan
- Huile d'olive (ici Coudoux)
- Sel et poivre
- [Pain](#)

Cassez l'œuf dans le cuit œuf huilé. Déposez les gros copeaux de parmesan. Piquez les fleurs de ciboulette rincées sur le côté du cuit œuf. Assaisonnez. Arrosez d'un petit filet d'huile d'olive. Refermez le cuit-œuf puis déposez-le dans l'eau bouillonnante d'une casserole sans que l'eau ne dépasse le joint du couvercle.

Comptez environ 5-6 minutes pour un œuf mollet

Sortez le cuit-œuf de l'eau, puis ouvrez-le.

Dégustez les œufs avec du [pain](#) (frais, grillé, en mouillettes...).

Mes suggestions:

- Si vous n'avez pas de cuit-œufs, utilisez des ramequins que vous recouvrez de papier aluminium
- [Recettes à base d'œufs...](#)
- [Un œuf à la coque... surprise!](#)
- [Œuf à la coque épinards et brousse en coc-pot \(cuit-œuf en pyrex\)](#)
- [Œuf cocotte à la courgette pesto et parmesan \(cuit-œuf\)](#)
- [Œuf cocotte au parmesan, deux tomates et fleurs de basilic citronné](#)
- [Œuf cocotte aux asperges sauvages huile d'olive et parmesan](#)
- [Œufs en cocotte à la roquette, tomates et parmesan](#)
- Recette de [pain maison sans machine!](#)
- 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-aux-fleurs-de-ciboulette-72079118.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Oeufs](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)