

OEUFs COCOTTE AUX EPINARDS ET FROMAGE FRAIS



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 15 mn

Pour 4 personnes:

4 gros oeufs

200g d'épinards frais si possible

150 g de fromage frais (style Saint Morêt)

1 échalote émincée finement

1 gousse d'ail avec sa peau

Un peu de beurre

Sel et poivre du moulin, une râpée de muscade

Sortir les oeufs à l'avance pour qu'ils soient à température ambiante.

Préchauffer le four à 180°.

Chauffer doucement le beurre dans une poêle et, en la piquant avec les dents d'une fourchette passer la gousse d'ail sur le fond et les parois.

Quand le beurre est fondu, enlever l'ail, ajouter l'échalote émincée et la faire fondre sans coloration.

Ajouter les épinards et, toujours à feu doux, les cuire 5 minutes (ou prendre le temps de les faire décongeler s'ils sont surgelés). Saler et mettre un peu de noix de muscade râpée.

Déposer les épinards dans le fond des cocottes, les couvrir avec une grosse cuillerée de fromage frais.

Casser l'œuf et le mettre délicatement sur le lit de verdure. Parsemer de ciboulette et enfourner.

Au bout de 7 à 8 minutes, fermer avec le couvercle et terminer la cuisson pendant environ 2 minutes.