

Oeufs cocotte aux épinards et saumon fumé



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 oeufs frais
- 200g d'épinards (frais ou surgelés)
- 4 tranches de saumon fumé
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel et poivre
- 10g de beurre

Préparation :

- Chauffer le beurre dans une poêle, et cuire les épinards pendant 5 mn, saler légèrement et les répartir dans les cocottes.
- Couper les tranches de saumon fumé en petites lanières et répartir sur les épinards.
- Casser les oeufs et en déposer un dans chaque cocotte. Poivrer et saler très légèrement, attention le saumon apporte déjà du sel.
- Déposer une cuillère à soupe de crème fraîche à côté de chaque oeuf.
- Préchauffer le four à 180°C, et faire bouillir une casserole d'eau pour le bain marie.
- Déposer les cocottes dans un plat creux, verser l'eau bouillante et enfourner pour 10mn.

Déguster dès la sortie du four!!