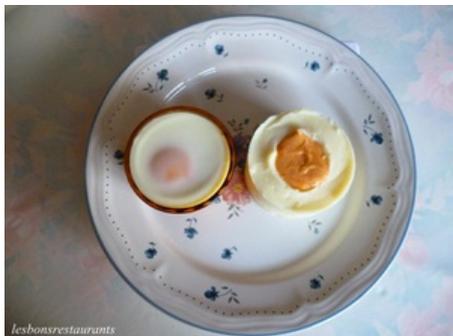


Oeufs cocotte au beurre d'anchois



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

L'œuf cocotte est une façon de faire cuire les oeufs. Ils sont cuits entiers, mais sans coquille, directement dans des petits ramequins.

Ingrédients

- 4 oeufs
- 50 g de beurre
- 20 g d'anchois
- 150 g de crème
- 1 cs de concentré de tomate
- 0,5 litre de lait
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- sel
- poivre
- muscade

Préparation

- 1 Préparez votre beurre d'anchois : incorporez les anchois au beurre ramolli en écrasant à la fourchette.
- 2 Préparez la sauce béchamel. Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux. Ajoutez-y la farine et remuez. Incorporez, alors, le lait froid d'un seul coup. Salez, poivrez. Ajoutez aussi une pointe de muscade.
- 3 Laissez mijoter sur feu doux, sans cesser de remuer pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- 4 À la sauce béchamel, vous ajoutez, la crème, le concentré de tomate ainsi que le beurre d'anchois.
- 5 Chauffez les ramequins en les mettant quelques minutes dans le four chaud. Beurrez-les à l'aide d'un pinceau de cuisine avec du beurre. Versez la sauce dans le fond des ramequins jusqu'à mi-hauteur. Cassez un oeuf dans chaque ramequin.
- 6 Disposez les ramequins dans un plat allant au four rempli d'eau chaude. Mettez vos oeufs dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 6 minutes (+ou- selon le four). Les blancs doivent être pris et les jaunes encore moelleux!
- 7 J'ai servi mes oeufs cocotte avec une purée maison dans laquelle j'ai creusé un petit puits pour y déposer le reste de ma sauce au beurre d'anchois. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

