

Oeufs cocotte aux épinards



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Les épinards renferment de grande quantité de vitamines et, associé aux oeufs, ils permettent de réaliser un délicieux plat complet !

Ingrédients

- 6 oeufs
- 1 boîte d'épinards
- 6 cs de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 1 échalote
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Égouttez les épinards. Pelez, lavez et hachez finement l'échalote.
- 2 Faites revenir l'échalote dans la moitié du beurre pendant 2 minutes. Ajoutez les épinards égouttés. Salez et poivrez. Laissez cuire sur feu doux pendant 10 minutes.
- 3 Pendant ce temps beurrez des petits ramequins.
- 4 Mettez des épinards dans le fond des ramequins. Cassez un oeuf dans chaque ramequin. Salez et poivrez. Ajoutez une cs de crème fraîche sur chaque oeuf. Finissez par une petite noisette de beurre.
- 5 Disposez les ramequins dans un plat allant au four rempli d'eau chaude.
- 6 Mettez vos oeufs dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 10 minutes (+ou- selon le four). Les blancs doivent être pris et les jaunes encore moelleux !
- 7 J'ai servi mes oeufs cocotte avec du riz pilaf à la sauce tomate. 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

