

Recette SALÉE

Nombres de personnes : 2 - Temps de préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn Difficulté : Facile



Oeuf cocotte aux champignons et au cantal

> Préparation

- Préchauffez le four à 180°.
- Nettoyez et coupez les champignons. Pelez et hachez l'échalote.
- Faites revenir à la poêle les champignons avec l'échalote hachée dans du beurre et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans la même poêle, faites revenir les feuilles d'épinard dans un filet d'huile d'olive. Salez.
- Beurrez 2 ramequins. Versez un fond de crème liquide, le cantal râpé, les épinards puis les champignons.
- Ajoutez 1 oeuf entier, un peu de cantal râpé et quelques fleurs de thym.
- Enfourez pendant 10 minutes au bain-marie.
- Décorez avec un peu de ciboulette ciselée au moment de servir.

Ingrédients

- 2 oeufs
- 10 g de beurre
- 50 g de cantal
- 10 cl de crème liquide
- 150 g de champignons
- Quelques feuilles d'épinard
- 1/2 échalote
- Ciboulette, thym
- Huile d'olive
- Sel et poivre