



# Oeufs cocotte



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

250 grammes de champignons  
beurre  
1 échalot (émincée)  
1 bouquet de persil plat (émincée)  
2 décilitres de crème  
4 œufs  
sel et poivre  
1 ravier de cressonnette

## Méthode de préparation

- 1.** Émincez les champignons et faites-les cuire avec l'échalote et le persil émincé dans du beurre. Divisez-les dans quatre petits plats pour le four à bord droit (ramequins). Versez un bon trait de crème et cassez l'œuf par-dessus. Salez et poivrez selon votre goût.
- 2.** Placez les ramequins dans un plat à four plus grand et remplissez celui-ci d'eau bouillante, pour que les ramequins soient dans l'eau jusqu'à mi-hauteur. Enfournez (180 °C). Les œufs sont cuits après environ 10 minutes.