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.**