

PLAT

OEUFS COCOTTE ÉPINARDS ET LARD

Pour **4 personnes**

Préparation **10 min**

Cuisson **15 min**



Ingrédients

- 4 œufs ou 8 pour les gourmands
- 8 cs de crème fraîche
- 60 g de fromage ou râpé au choix
- 4 poignées d'épinards frais
- 8 tranches de poitrine fumée ou lardons

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Dans une sauteuse allant au four, faire revenir le lard ; ajouter les épinards et cuire 5 à 8 minutes à couvert (ajouter un peu d'eau si besoin)
3. Mélanger le fromage et la crème ; Assaisonner ; Répartir sur les épinards
4. Faire des puits avec une cuillère à soupe et y casser délicatement les œufs
5. Enfourner 15 minutes à 200°C

Variez les goûts et les plaisirs

Les épinards peuvent être remplacés par des blettes en mettant d'abord les côtes finement coupées pour 8 min puis le vert grossièrement haché pour 8 minutes supplémentaires

Variez les fromages et/ou les charcuteries : jambon blanc/chèvre, diots fumés/tomme, jambon sec/parmesan, knack/rapé, ou même andouille/chaource...

Si vous aimez vos œufs coulants, mettre d'abord les blancs en réservant les jaunes dans les coquilles, enfourner pour 10 minutes, ajouter les jaunes, enfourner pour 5 minutes

Préparez la recette dans des ramequins individuels si vous préférez