

Oeufs cocotte aux épinards et aux champignons

Pour 2 personnes

- 200 g d'épinards
- 3 champignons de Paris
- 2 œufs
- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- sel, poivre

Éplucher et laver les épinards. Éplucher et couper les champignons en lanières. Faire fondre les épinards dans une poêle avec un peu d'huile. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson 6-7 minutes. Saler, poivrer.

Répartir le mélange épinards / champignons au fond des deux ramequins. Casser un œuf dans chaque ramequin, sur les légumes. Recouvrir d'une cuillerée de crème.

Faire cuire 6-7 minutes au bain-marie, dans un plat rempli à mi-hauteur d'eau bouillante (180°).

Servir chaud, sans attendre.