

Oeuf cocotte aux lentilles

Découvrez la recette de l'Oeuf cocotte, un classique qui permet d'utiliser les restes, à déguster en plat principal au dîner par exemple.

Portions : 4 Pers.

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes

4 oeufs frais

4 cuillères à soupe de crème fraîche

80g de gruyère râpé

sel, poivre

Un reste de lentilles, azukis, grains de blé, riz cuits

Un reste de légumes cuits : poireaux, épinard ou 1 boîte de champignons.



Graisser généreusement deux ramequins.

Préchauffer le four à 180-200°C.

Remplir le fond de mini-cocottes ou ramequins avec le reste de lentilles ou riz cuits ainsi que les légumes.

Casser 1oeuf dans chaque ramequin en prenant soin de ne pas crever les jaunes.

Sur chaque ramequin, verser une cuillère à soupe de crème, parsemer de gruyère et assaisonner.

Préparer un bain-marie et y déposer les ramequins. Glisser au four pour environ 10 à 15 minutes selon le four. Il faut surveiller régulièrement et sortir les oeufs lorsque le blanc est juste pris.