Oeufs cocotte aux épinards

Plat

L'oeuf et l'épinard : un duo d'enfer !

Couverts : 4
Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

Œuf x4
Épinards frais 500g
Tranches de jambon blanc x2
Crème fraîche 4 c. à café
Sel / Poivre
Paprika
Fromage rapé Facultatif

Préparation

Prendre 4 petits ramequins, et disposer au fond de chacun une bonne cuillère d'épinards cuits (6 à 8 min à la vapeur), le jambon coupé en lamelles. Saler, poivrer.

Ajouter une cuillère à café de crème fraiche, et casser par dessus un œuf. Saupoudrer de paprika, et faire cuire à four chaud au bain-marie, pendant environ 6 à 8 min.

Vous pouvez ajouter du fromage râpé dessus ou remplacer le jambon par des lardons précuits voire croustillants.