

Oeufs cocotte à la forestière

Préparation **10 mn** |

Cuisson **20 mn** |

Temps Total **30 mn** |



Ingrédients / pour 6 personnes

- Oeufs Matines : 12
- Champignons de Paris shiitake : 100 g
- Oignons nouveaux : 1 botte
- Crème liquide entière : 20 cl
- Huile d'olive : 2 cl
- Sel : 6 pincée
- Moulin à poivre : 6 tours

PRÉPARATION

- 1** Préchauffer le four à 150°C. Nettoyer et émincer les oignons nouveaux. Réserver deux cives pour la décoration.

- 2** Éplucher les champignons et les émincer finement. Dans une poêle, colorer les oignons et les champignons à l'huile d'olive, saler et poivrer. Ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.

- 3** Répartir la poêlée de champignons dans des mini-cocottes, puis casser 2 oeufs sans briser les jaunes et les disposer dessus. Enfourner au bain-marie pendant 10 min.

Pour finir

Décorer de cives émincées avant de servir et déguster aussitôt.