



[Téléchargez la fiche PDF](#)

ŒUF COCOTTE AUX ASPERGES ET BRIE LE ROITELET



Préparation : 10 min

Cuisson : 8 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 8 œufs
- 200 g d'asperges vertes
- 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 200gr de brie Le Roitelet
- Tomates confites
- Piment d'Espelette
- Sel et poivre



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur

PRÉPARATION

Coupez le brie en petits cubes et coupez la tomate confite en petits morceaux.

Epluchez les asperges en ne conservant que la moitié supérieure et coupez-les en petits morceaux. Faites-les cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis égouttez-les.

Préchauffez le four à th. 6 – 180°C.

Cassez les œufs dans des ramequins et ajoutez la crème fraîche et les cubes de brie Le Roitelet ainsi que les tomates confites. Salez, poivrez et saupoudrez de piment d'Espelette. Ajoutez les asperges en morceaux. Enfournez pour 8 minutes au bain-marie.

Notre conseil gourmand :

Remplacez les asperges par des champignons de Paris préalablement revenus avec de l'ail et du persil.

Recette élaborée par Franck Schmitt
