



ŒUFS COCOTTE ASPERGE VERTE, CHORIZO ET PARMESAN

INGRÉDIENTS

(POUR 4 PERSONNES)

- 4 ŒUFS EXTRA FRAIS*
- 1 POT DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE*
- 150 G DE CHORIZO IRUÑA*
- 100 G DE PARMESAN*
- 1 BOTTE D'ASPERGES VERTES
- PIMENT D'ESPELETTE*
- SEL

PRÉPARATION

- GRATTEZ LES ASPERGES, PLONGEZ LES DANS UNE CASSEROLE D'EAU BOUILLANTE SALÉE PENDANT 7 MINUTES.
- COUPEZ LE CHORIZO EN PETITS DÉS.
- RÂPEZ LE PARMESAN (SI NÉCESSAIRE).
- BEURREZ LÉGÈREMENT 4 RAMEQUINS ALLANT AU FOUR.
- ÉGOUTTEZ LES ASPERGES.
- METTEZ 1 CUILLÈRE À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE ET DE PARMESAN DANS CHAQUE RAMEQUIN.
- ASSAISONNEZ AVEC SEL ET PIMENT D'ESPELETTE ET MÉLANGEZ.
- COUPEZ LES POINTES ET RÉSERVEZ-LES. COUPEZ LA TIGE EN RONDELLES.
- AJOUTEZ LES AVEC LES DÈS DE CHORIZO.
- VERSEZ SEULEMENT LE BLANC DE L'ŒUF DANS LES RAMEQUINS.
- ENFOURNEZ PENDANT 12 MINUTES À 200°C.
- AJOUTEZ ENSUITE LE JEUNE D'ŒUF PAR-DESSUS ET LAISSEZ 1 MINUTE AU FOUR.