

Œufs cocotte épinards

ingrédients pour 4 personnes :

1 boîte d'épinard en conserve
4 œufs
40g de crème fraîche
sel poivre

progression :

préchauffer le four à 200°C
mélanger les pinards avec la crème fraîche, saler et poivrer la préparation.
Verser la préparation dans 4 ramequins puis casser un œuf sur chaque ramequin. Assaisonner.
Enfourner pendant 8 à 10 minutes.

Idée supplémentaire :

on peut ajouter quelques lardons. Les faire revenir dans une poêle puis les mettre dans la préparation épinard crème.