



1. Coupez les bouts terreux des champignons. S'ils ne sont pas très sales, essuyez-les avec un torchon humide, sinon rincez-les rapidement sous l'eau froide et essuyez-les avec du papier absorbant. Coupez-les en lamelles.
2. Mettez une poêle à chauffer à feu vif avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Quand la poêle est chaude, mettez les champignons. Salez et saisissez-les à feu vif pendant 5 à 10 mn jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Mettez sur feu doux et ajoutez la crème fraîche. **Déglacez** les sucs de cuisson en grattant bien le fond de la poêle avec une spatule en bois. Ôtez du feu et réservez.
3. Préchauffez votre four à 120°C.
4. Beurrez les ramequins. Répartissez les champignons au fond. Cassez délicatement un œuf par-dessus (attention de ne pas percer les jaunes). Salez, poivrez et couvrez (avec du papier d'aluminium ou un petit couvercle). Enfournez pour 25 à 30 mn. Vérifiez la cuisson car le temps exact diffère d'un four à l'autre, pour le mien c'est plutôt 30 mn... Regardez en bas de page pour des conseils sur la cuisson.
5. Pendant ce temps, mettez les tranches de pain à griller puis coupez-les en bâtonnets.
6. Dès que les œufs sont cuits, disposez les ramequins sur des assiettes individuelles. Mettez quelques mouillettes à côté et servez sans attendre.



La cuisson est vraiment essentielle pour la réussite de cette recette. Le jaune (mais bien sûr adaptez en fonction de vos goûts !) doit être liquide. Arrêtez la cuisson quand les deux tiers du blanc ont pris (+/- un tiers doit encore être transparent) car l'œuf va continuer à cuire légèrement dans son ramequin.

Il est inutile de cuire vos œufs cocotte au bain-marie à une forte température car l'eau ne chauffe pas à plus de 100°C. Le dessous des œufs serait onctueux mais le dessus sec.

Deux cuissons sont possibles pour les œufs cocotte :

- celle de la recette : au four à 120 °C à couvert pendant 25 à 30 mn,
- ou dans une sauteuse au bain-marie (mieux vaut utiliser des mini cocottes avec couvercles pour éviter les projections d'eau) : mettez un torchon au fond de la sauteuse pour amortir les chocs. Posez les ramequins par-dessus. Ajoutez de l'eau bouillante aux deux tiers de la hauteur des cocottes et laissez cuire à feu moyen 15 à 20 mn.

Si vous mettez 2 œufs par ramequin, voire plus, il faudra augmenter légèrement ces temps de cuisson.

Super facile  
20 mn de préparation  
35 mn de cuisson  
Bon marché  
Sans gluten  
Veggie

### Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin de mini cocottes avec couvercles ou de petits ramequins et de papier d'aluminium

- 4 gros œufs bios
- 150 g de champignons de Paris
- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- Une noix de beurre pour les ramequins
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

En accompagnement :

- 4 tranches de pain grillé

### **Variantes :**

Pour les « bons » mangeurs, mettez deux œufs par ramequin (attention, le temps de cuisson sera un peu plus long).

Pour une version sans gluten prenez un pain adapté.

Vous pouvez tartiner les mouillettes de beurre salé et rajouter un peu de ciboulette ciselée sur les œufs, juste avant de les servir.

Vous pouvez utiliser d'autres variétés de champignons : cèpes, pleurotes, shiitakés, girolles...

Vous pouvez rajouter des oignons émincés que vous poêlerez à feu moyen pendant 15 mn, voire plus si vous les aimez confits, et/ou des dés de jambon blanc.

Pour une version au saumon fumé, mettez une cuillère à café de crème fraîche épaisse dans chaque ramequin avec les œufs, du sel (pas trop, le saumon l'est déjà) et du poivre. Faites cuire les œufs (sans le saumon) et une fois cuits, ajoutez de fines lanières de saumon fumé et quelques brins d'aneth.

Vous pouvez enfin, mettre des légumes grillés, des pommes de terre, des crevettes, du fromage, etc... voire du homard ou de fines lamelles de truffe (toujours après la cuisson des œufs) pour une version festive.

