



# LA RECETTE D'AURORE



## Oeuf cocotte aux asperges vertes

Facile et  
rapide

### LES INGRÉDIENTS POUR 1 ŒUF COCOTTE

- + 5 asperges vertes - *Stéphanie Cailleteau*
- + quelques dés de jambonneau - *GAEC Varenne-Epine*
- + 1 gros œuf - *Ferme de la Croix Blanche*
- + 3 càs de crème crue - *Le Pré Joly*
- + tomme de brebis râpée - *La Bergerie du Grand Bray*
- + huile d'olive - *Jautrou Végétal*
- + sel, poivre - *Rivesalines*

### LA RECETTE

- + Ôter le pied des asperges vertes et les couper en petits tronçons. Les faire revenir 10min à l'huile d'olives. Saler et poivrer.
- + Préchauffer le four à 200°C. Beurrer le ramequin.
- + Déposer la crème crue au fond du ramequin.
- + Ajouter les asperges, le fromage râpé et les dés de jambonneau.
- + Casser l'œuf par dessus, ajouter quelques morceaux d'asperges autour. Couvrir d'un papier alu.
- + Placer le ramequin dans un plat à gratin. Le remplir d'eau bouillante à mi-hauteur du ramequin. Enfourner 8 min.