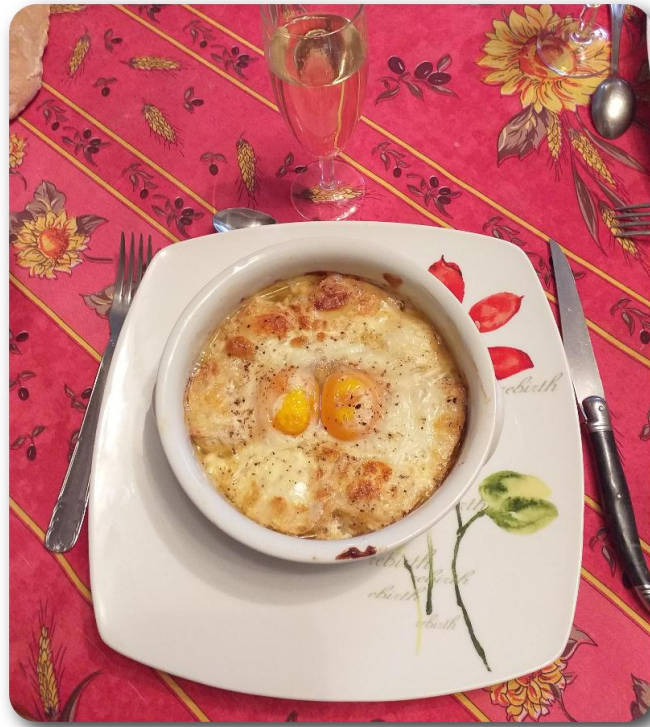


## **Œufs Cocotte Aux Champignons Et Au Roquefort**



Nombre de personnes : 4

### **Ingrédients**

4 oeufs - 400g de champignons de paris - 150g de roquefort - 4 Cuill à soupe de crème fraîche - 1 Cuill à soupe de persil - 1 gousse d'ail - 1 échalote - 1 pincée de piment d'Espelette - Sel, poivre

### **Préparation**

Préparation: 20 Minute(s) - Cuisson: 10 Minute(s)

Préchauffez le four à 180°. Beurrez 4 ramequins.

Lavez et séchez les champignons. Coupez-les en lamelles.

Emincez l'échalote et l'ail. Coupez le roquefort en morceaux.

Dans une poêle, faites revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive puis ajoutez les champignons. Lorsqu'ils sont cuits, ajoutez le persil, le piment et l'ail. Poivrez et mélangez.

Dans chacun d'eux, déposez une c à s de champignons puis quelques dés de roquefort, puis une c à s de champignons et quelques dés de roquefort. Déposez une c à s de crème fraîche puis cassez un oeuf par-dessus. Poivrez.

Enfournez les ramequins et laissez-les cuire 10min au bain-marie.