

Œufs cocotte aux oignons – Femme actuelle n° 1595 du 20 avril 2015



Préparation : 15 min – Cuisson : 25 min – 4 personnes – Simple et économique

8 œufs - 30 cl de crème liquide épaisse - 200 g de lardons fumés (porc ou volaille) - 8 gros oignons - 20 g de beurre - 8 brins d'estragon - Sel et poivre

Faites blanchir à l'eau bouillante salée les oignons avec leur peau pendant 10 min. Egouttez-les, éliminez la peau et laissez-les refroidir. Coupez leur chapeau, évidez l'intérieur à l'aide d'une cuillère à café et émincez finement la chair récupérée. Disposez les coques d'oignons dans un plat à gratin beurré.

Préchauffez le four à 160°C (th. 5/6). Dans une poêle, faites blondir la chair des oignons dans le reste de beurre. Répartissez dans les coques d'oignons. Ajoutez 1 cuillère à soupe de crème. Cassez par-dessus 1 œuf entier. Recouvrez d'estragon ciselé, du reste de crème et de quelques lardons. Salez et poivrez.

Enfournez pour 10 à 15 min (le jaune doit être encore coulant). Servez avec du pain grillé.