

# OEUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS

10 MINUTES - CUISSON 15 MINUTES

Pour 5 personnes

5 oeufs bio  
30 cl de crème de soja  
4 champignons de Paris frais  
Emmental tapé  
Parmesan  
Sel, poivre

Dans chaque ramequin, verser un fond de crème liquide et un blanc d'oeuf. Garder chaque jaune à part dans un petit verre (un par ramequin)  
Bien remuez le blanc et la crème.  
Eplucher les champignons, les couper en lamelle et les répartir dans chaque ramequin.  
Assaisonner avec un peu de poivre et une pincée de sel.  
Ajouter un peu de parmesan et d'emmental  
Enfourner entre 15-20 minutes au four à 180° jusqu'à ce que la crème commence à prendre. (La crème doit rester souple mais le blanc doit être cuit )  
Sortir les ramequins du four et déposer un jaune d'oeuf sur chaque ramequin  
Ré-enfourner le tout une minute environ  
Déguster immédiatement

