

Oeufs en Cocotte aux Poireaux et Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	4
- CURRY	1/2 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- OEUF(S)	4
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en fine julienne.
- Faites-les revenir doucement dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Lorsqu'ils sont tendres, ajoutez le curry puis mélangez et intégrez ensuite la crème. Laissez épaissir quelques minutes en remuant.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Répartissez les poireaux au curry dans les ramequins.
- Saupoudrez avec un peu de gruyère râpé.
- Creusez légèrement le centre des poireaux et déposez-y l'œuf. Poivrez et ajoutez encore quelques filaments de gruyère.
- Enfournez 12 minutes dans le four chaud.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez de pain.