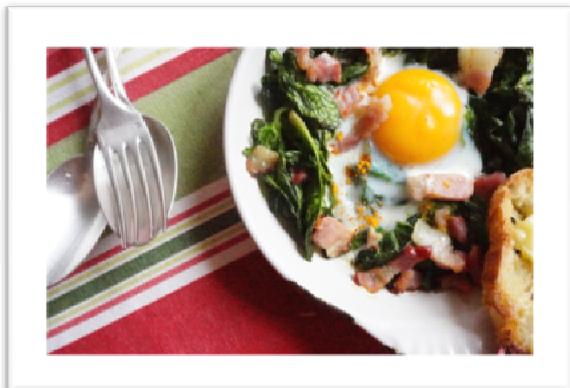




Toque & Tablier



## Œuf cocotte aux épinards

**Pour 4 personnes.  
Préparation 10 min**

### Ma liste de courses... Chez

#### Le fromager-crémier :

- 4 œufs extra frais
- 20 cl de crème liquide
- 20 g de beurre

#### Le primeur :

- 320 g d'épinards frais

#### Le charcutier :

- 100 g de lard fumé

#### L'épicier :

- Sel poivre
- 4 pincées de curcuma

**Mon conseil chuchoté à l'oreille :** Si vous faites ce plat pour toute une famille, prenez un plat commun. Si vous avez du gaz, prenez un plat qui passe sur le feu pour cuire le lard et les épinards. Il partira ensuite au four dans un 2<sup>ème</sup> temps

1. Préchauffez le four à 180°
2. Coupez le lard en lardons. Faites-les revenir 3 minutes. Réservez dans une petite coupelle.
3. Si vos épinards sont tendres, ne les équeutez pas. Lavez-les et mettez-les à cuire dans un peu de beurre pendant 3 minutes.
4. Dans un plat commun ou des petits individuels, couchez les épinards, cassez les œufs dessus. Ajoutez le lard, versez la crème et enfournez pour 10 minutes. Il faut que le blanc soit coagulé. Envoyez après avoir saupoudré de curcuma !

Servez ces œufs cocotte avec une tartine grillée et beurrée. Précédez ces œufs cocotte, d'une soupe ou un velouté.