

Oeufs cocotte aux épinards, chorizo et Délice des Moines



15 min



10-12 min



4 personnes

Ingédients

- 1 Val-Dieu Délice des Moines
- 4 œufs
- 80 g de chorizo doux ou piquant, au choix
- 125 g de jeunes pousses d'épinards
- 4 c. à soupe de crème épaisse
- Poivre et sel

Préparation

- > Retirez le pain du chorizo et taillez-le en petits dés. Faites-les revenir à feu très doux dans une poêle antiadhésive, sans matière grasse. Augmentez le feu quand le gras commence à fondre et faites-les rissoler. Retirez-les avec une écumoire pour bien les égoutter et laissez le gras dans la poêle. Ajoutez-y progressivement les épinards et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient ramollis.
- > Taillez le Val-Dieu Délice des Moines en lamelles. Prenez 4 ramequins et déposez 1 cuillère à soupe de crème épaisse dans chacun d'eux. Répartissez-y les épinards, en les disposant contre les parois. Plaquez-y les lamelles de fromage, en laissant le centre vide. Ajoutez la moitié des dés de chorizo, puis cassez 1 œuf dans chaque ramequin. Déposez-les dans une grande sauteuse, ajoutez de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur des ramequins et couvrez. Faites chauffer doucement, puis baissez le feu pour maintenir une légère ébullition. Selon vos goûts, comptez 10 à 12 min pour que les œufs soient pris.
- > Poivrez, salez légèrement et ajoutez les dés de chorizo restants. Servez avec des mouillettes de pain. Super pour un brunch ou un petit repas sur le pouce.

Astuce

Vous pouvez aussi cuire les ramequins au four (180 °C), dans un grand plat contenant de l'eau chaude. Il faudra alors prévoir 18 à 20 min de cuisson.



Découvrir
d'autres
recettes

