



# Prendre le large en cuisinant

# Prendre le large en cuisinant

## Asperges et œufs en cocotte

Recette pour 4 personnes



### Ingrédients

---

900 g d'asperges vertes

---

200 g d'œufs

---

280 ml de crème

---

80 g de gruyère râpé

---

130 g de ciboulette

---

90 g de tomates cerises

---

160 de pain

---

4 pincées de sel et poivre

---

### Marche à suivre

1. Rincez les asperges et coupez les pieds.
2. Cuire les asperges environ 8 minutes à la vapeur ou dans de l'eau frémissante salée.
3. Préchauffez le four à 180°.
4. Egouttez les et coupez en tronçon de 2 cm de long.
5. Préparez l'appareil en mélangeant la crème, le gruyère râpé et la ciboulette ciselée, saler et poivrer.
6. Ajoutez les asperges et gardez la moitié des pointes.
7. Répartissez deux tiers de la préparation dans 2 cocottes ou un plat allant au four.
8. Cassez 1 œuf dans chaque cocotte et versez dessus le reste de l'appareil ainsi que les pointes d'asperges.
9. Mettez au four à 190° environ 10-15 minutes en fonction de l'œuf.
10. Décorez avec des tomates cerise et servez avec des fines tranches de pain grillé.

**Bon appétit !**

Fabienne Haenni