

# Œuf cocotte

## *aux asperges et au parmesan*

### Pour 4 pers.

8 asperges vertes  
 4 gros œufs extra-frais  
 60 g de parmesan  
 fraîchement râpé  
 4 cuil. à soupe rases  
 de crème épaisse  
 15 g de beurre mou  
 Sel et piment d'Espelette

Nettoyer les asperges et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée. Préchauffe le four à 180°(th6). Glisse dans le four un plat à demi rempli d'eau pour avoir un bain-marie chaud le moment venu. Dans un bol, mélange le parmesan à la crème, sale un peu et relève de piment. Beurre 4 ramequins allant au four. Egoutte les asperges. Coupe les pointes et réserve-les. Coupe la tige en rondelles. Répartis les rondelles d'asperge dans les ramequins, mets une cuillerée à soupe de crème au parmesan dans chacun, pose les pointes d'asperges sur la crème, puis casse un œuf dans chaque ramequin. Sale légèrement, ajoute une petite pincée de piment et pose les ramequins dans le bain-marie chaud. Enfourne pour 7 à 8 min, jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit pris, mais le jaune doit rester liquide. Servir aussitôt.

