

Œufs cocotte et petits pois

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 botte de ciboulette
- 12 œufs frais
- 20 cl de crème liquide
- 10 g de beurre
- 500 g de petits pois
- Cumin en poudre
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Faites cuire les petits pois 10 minutes à l'eau bouillante salée, (si besoin sinon suivez les instructions sur l'emballage) passez-les ensuite sous l'eau froide pour arrêter la cuisson et réservez.

Etape 2

Beurrez 6 ramequins. Dans chacun, cassez 2 œufs, répartissez dessus les petits pois et ajoutez 1 cuillerée à soupe de crème. Salez et poivrez, ajoutez 1 pincée de cumin et saupoudrez de ciboulette préalablement ciselée.

Etape 3

Faites cuire les ramequins au bain-marie, au four, pendant 10 minutes à 180 °C (th. 6). Sortez les œufs lorsque le jaune est encore un peu baveux.
Servez sans tarder.