

Œuf cocotte aux poivrons marinés

4 pers 05 mn

Les **ingrédients**

- 8 œufs
- 2 poivrons rouges
- 1 pot de crème fraîche épaisse
- 4 tiges de persil
- Piment d'Espelette
- Poivre

La **recette**

Etape 1

Mettre les poivrons au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 20 min.

Etape 2

Une fois sortis du four, les peler et les couper en lanières en retirant les graines. Saler et poivrer.

Etape 3

Laver le persil et l'essuyer. Hacher les feuilles.

Etape 4

Disposer sur votre plan de travail quatre caquelons individuels. Dans chaque caquelon, déposer 2 c. à soupe de crème fraîche, casser 2 œufs, ajouter des lanières de poivrons, 1 pincée de piment d'Espelette, poivrer et saupoudrer de persil.

Etape 5

Enfourner à four chaud à 200 °C (th. 6-7) pendant 5 min pour une cuisson œufs mollets. Déguster très chaud.