



*Œufs*

# Oeufs basquaises en cocottes



**25 min** 10 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**270**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Beurrer les ramequins et les réserver au frais.
- 2 Déposer le plat dans le four, placer au fond une feuille de papier sulfurisé et y verser de l'eau chaude. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 3 Éplucher et émincer l'oignon.
- 4 Préparer et émincer les poivrons.
- 5 Couper en 4 les tranches de chorizo.
- 6 Dans la sauteuse, faire blondir l'oignon dans l'huile d'olive sans colorer. Ajouter les lanières de poivron.
- 7 Assaisonner de sel et de piment d'Espelette et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes.
- 8 Hors du feu ajouter les dés de chorizo.

4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
450 g **Poivron(s)**  
12 tranche(s) **Chorizo**  
1 **Oignon(s)**  
1 **Piment d'Espelette**  
8 c. à soupe **Sauce tomate**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Beurre**

## Étape 2

Cuisson des cocottes basquaises

- 1 Cuire les oeufs en cocotte dans un nid de garniture et de sauce tomate. Compter 5 minutes de cuisson.
- 2 Les oeufs cocottes sont prêts lorsque le blanc est presque coagulé. Le jaune doit être encore liquide.

Servez immédiatement.

- 3 Attention, à la sortie du four l'oeuf va continuer à cuire encore un peu en tenir compte pour éviter que le jaune ne devienne dur.