



*Œufs*

# Oeufs cocotte à la tomate



**25 min** 10 min 15 min 0 214

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Verser de l'eau à mi hauteur dans un plat, l'enfourner de suite pour laisser le temps à l'eau de chauffer.
- 2 Eplucher et émincer l'oignon.
- 3 Monder les tomates, les épéminer puis les couper en petits cubes.
- 4 Effeuille et hacher le persil.
- 5 Faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive. Faire revenir l'oignon pendant 3 minutes sans coloration.
- 6 Ajouter les cubes de tomates, le piment d'Espelette, saler, poivrer. Laisser cuire pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.

## Étape 2

### Cuisson

- 1 Disposer la concassée de tomate au fond d'un ramequin. Casser un oeuf dessus, disposer une cuillère à soupe de crème dans chaque ramequin, assaisonner de sel et de poivre.
- 2 Mettre au four pendant environ 10 minutes.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les oeufs cocotte

4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
4 **Tomate(s)**  
4 c. à soupe **Crème  
fraîche épaisse**  
1 **Oignon(s)**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
4 pincée(s) **Piment  
d'Espelette**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour le dressage

8 tige(s) **Persil plat**

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Sortir du four. Parsemer de persil. Servir sans attendre.