

OEUFS COCOTTE AUX ASPERGES

Pour 6 personnes

6 œufs

12 asperges vertes

40 cl de crème fraîche

30 g de cantal râpé

3 càcs de ciboulette

2 feuilles de brick

Cuire les asperges en tronçons. Réserver les pointes.

Mélanger les asperges avec la crème, le fromage, la ciboulette. Saler, poivrer.

Répartir dans le fond de 6 cocottes, en garder environ 1/3.

Ajouter un œuf dans chaque, et verser dessus le reste de votre préparation.

Cuire au bain-marie 10 à 12 mn au four à 180 ° ou th 6.

Découper chaque feuille de brick en 6., les huiler. Envelopper les pointes avec et les faire dorer 2à3 mn à la poêle.

Sortir les cocottes du four et les servir avec les asperges croustillantes.