



Œufs cocotte aux pointes d'asperges blanches

Ingrédients : (4 personnes)

- 1 barquette de 250 g de pointes d'asperges blanches Czon
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de coriandre hachée fraîche ou surgelée
- 160 g de crème liquide
- 40 g de crème de coco
- ½ cuillère à café de gingembre en poudre
- 30 g de beurre
- Sel
- Pour la cuisson : 4 mini-cocottes ou 4 ramequins

Préparation :

- 1** Enlever le bout des asperges sur ½ cm si besoin. Faire cuire les pointes d'asperges 8 min. au cuit vapeur ou dans de l'eau bouillante salée. Refroidir dans un saladier avec un peu de glace. A l'opposé de la pointe, couper des morceaux d'un cm et les réserver.
- 2** Beurrer les ramequins ou mini-cocottes et faire préchauffer le four à 210°C.
- 3** Dans un saladier, mettre la crème liquide, la crème de coco puis la coriandre et ½ cuillère à café de gingembre en poudre. Saler.
- 4** Dans chaque ramequin, répartir les morceaux d'asperges coupés puis ajouter la crème avec les épices. Couper les pointes d'asperges en deux dans le sens de la longueur et répartir harmonieusement.
- 5** Casser 1 œuf au centre de chaque ramequin.
- 6** Enfourner 12 min. à 210°C.

Astuces

Si vous n'aimez pas les morceaux, vous pouvez mixer les tronçons d'asperges avec la crème aux épices.
La crème de coco peut être remplacée par de la crème liquide ou à l'inverse, vous pouvez faire toute la recette avec du lait de coco (plus léger que la crème de coco).