

## Oeuf-cocotte à la Florentine

Bip-bip...bip-bip... Mince, on est dimanche, il est déjà 10H15 et vous êtes encore au lit à essayer d'émerger de la soirée un peu trop arrosée de la veille. Dans le miroir, vous êtes le frère caché des Bogdanov et vous avez la voix de Jeanne Moreau, autant vous dire que c'est pas jojo.

Heureusement que vous avez mis une alarme pour vous rappeler que vos amis débarquaient aujourd'hui, puisque vous avez eu la bonne idée d'organiser un brunch dominical.

Heureusement aussi que vous avez toujours des oeufs frais (plus frais que vous visiblement) et des épinards au freezer pour vous sauver la vie. En même pas 30 min, vous avez réussi l'exploit de préparer ces délicieux oeufs cocotte à la florentine, chapeau. Maintenant, y a plus qu'à vous rafraîchir, vite, ils vont arriver d'une minute à l'autre !

Et vous, quelle est votre recette express qui marche à tous les coups pour les lendemains difficiles ?

[Imprimer](#)

Oeuf-cocotte à la Florentine

Auteur: Piment Oiseau

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 12 minutes

Temps total: 42 minutes

Pour 4 personnes

## Ingredients

- Ingrédients :
- 4 œufs
- 250 g d'[épinards hachés surgelés](#)
- 10 cl d'eau
- **Pour la sauce Mornay :**
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 40 cl de lait
- un jaune d'œuf
- 50 g d'emmental râpé
- Sel
- Poivre
- 1 pincée de noix de muscade râpée

## Instructions

1. Mettez les épinards encore surgelés dans une casserole avec l'eau. Faites cuire sur feu moyen pendant 15 minutes. Assaisonnez de sel et poivre et réservez hors du feu.
2. Faites fondre dans une casserole le beurre. Ajoutez la farine et mélangez à l'aide d'un fouet. Versez petit à petit le lait, sans cesser de remuer. Laissez épaissir sur feu doux tout en remuant, puis assaisonnez de sel, poivre. Hors du feu, ajoutez le jaune d'œuf et l'emmental râpé, puis mélanger.
3. Préchauffez le four à 190°C.
4. Répartissez les épinards dans 4 ramequins et creusez un puits. Déposez un peu de sauce Mornay puis cassez chaque œuf précautionneusement. Posez les ramequins dans un plat allant au four, à moitié rempli d'eau chaude pour faire un bain-marie. Enfournez pour 8 minutes. Dégustez bien chaud, avec quelques mouillettes de pain.

---

Astuce : pour obtenir un jaune bien coulant, le mettre séparément, 2 minutes avant la fin de la cuisson.

**Y a pas que les frites dans la vie**

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

---