



## Œuf cocotte à la fondu de poireaux et tuiles de parmesan

**Pour 4 personnes**

Préchauffer le four à 230° c.

Nettoyer et couper les poireaux dans le sens de la longueur. Faire chauffer un filet d'huile dans une sauteuse et y cuire les poireaux avec un verre d'eau. Couvrez et laissez cuire 15 min, en remuant de temps en temps.

Réaliser les tuiles de parmesan :

Sur un papier sulfurisé installé sur la plaque du four, déposer 8 petits cercles de parmesan râpé et enfourner 3 min. Dès que le fromage est fondu, retirer les plaques du four et déposer les galettes sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner leur forme de tuile.

Baisser le four à 180° c.

Répartir les poireaux fondus dans des petits ramequins, y déposer une cuillerée à soupe de crème fraîche, sel, poivre et un œuf. Et enfourner 15 min.

**Servez les œufs avec les tuiles au parmesan**

### **Ingrédients**

4 poireaux primeurs  
4 gros œufs  
20 g de beurre  
1 verre d'eau  
1 sachet de parmesan râpé  
4 c.s de crème fraîche épaisse  
1 pincée de sel

