

OEUFS COCOTTE A LA MEXICAINE



Pour 4 personnes :

- 1 oignon
- Huile de tournesol
- Epices pour chili
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 boîte 4/4 de haricots rouges au naturel
- 4 oeufs
- 75 g de gruyère râpé

Faites revenir l'oignon pelé et émincé avec 2 cuillères à soupe d'huile. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'épices.

Mélangez bien puis ajoutez la boîte de tomates concassées au jus. Faites mijoter 10 min. Pendant ce temps, laissez égoutter dans une passoire la boîte de haricots rouges.

Au bout des 10 min, versez les haricots rouges dans la casserole, mélangez et laissez mijoter 5 min à feu doux avant de verser la préparation dans 4 ramequins allant au four. Préchauffez le four à 200°C (th6/7) pendant 10 min.

Cassez un oeuf au centre de chaque ramequins. Recouvrez de fromage râpé. Faites cuire 10 min environ.