



Oeufs cocotte aux petits pois

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 4 Persopoints par pers

- 4 œufs
- 4 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 200 gr de petits pois surgelés
- beurre
- sel, poivre

Faire blanchir les petits pois dans de l'eau bouillante salée, égoutter et réserver.

Préchauffer votre four à 180°.

Beurrer 4 ramequins allant au four et y répartir les petits pois.

Ajouter une cuillère à soupe de crème dans chaque ramequin, saler, poivrer et mélanger.

Casser un œuf dans chaque ramequin tout en prenant soin de ne pas percer le jaune.

Saler, poivrer.

Enfourner pour 8 à 10 minutes.

Servir avec une salade verte.