

OEUF EN COCOTTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS



RÉALISATION DES OEUF EN COCOTTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Recette des oeufs en cocotte aux champignons de Paris. Une recette de cuisine pour brunch ou déjeuner léger.

LES INGRÉDIENTS DE VOS OEUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS :

80 g de champignons de Paris cuits 1 branche de persil haché 4 oeuf 30 cl de crème fraîche
Sel et poivre 4 ramequins allant au four 1 plat lèche frite De l'eau

LES ÉTAPES DE CETTE RECETTE :

Selon son âge, aidez votre enfant à :

Couper les champignons en petits morceaux. Couper le persil avec des ciseaux. Tapisser le fond de chaque ramequin avec les champignons. Casser un oeuf et le verser doucement dans le ramequin, recommencer pour les trois restants. Répartir la moitié du persil dans chaque ramequin. Répartir la crème fraîche dans chaque ramequin. Saler et poivrer selon les goûts de chacun. Placer les ramequins dans le plat lèche frite. Mettre la plaque dans le four. Verser de l'eau dans le plat lèche frite jusqu'à mi-hauteur des ramequins. Faire cuire le four préchauffé à 200 d°. Les oeuf cocotte au jambon blanc sont cuits lorsque le blanc de l'oeuf devient opaque. Sortir les oeuf cocotte aux champignons du four et les saupoudrer du reste de persil.

Si les enfants aiment les saveurs fortes, ajoutez un peu d'ail haché au persil.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix



à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr