

Cassolette de champignons aux oeufs



🍴 2 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 35m

🥛 lait · 🥚 oeufs

Une cassolette de champignons aux œufs, un plat simple et savoureux, parfait pour un déjeuner léger ou un dîner rapide.

France

INGRÉDIENTS

☐ beurre	25 g	☐ oeufs	2
☐ persil, <i>haché</i>	3 càs	☐ crème	2 càs
☐ échalotes, <i>hachées</i>	2	☐ sel	
☐ ail, <i>haché</i>	1 gousse	☐ poivre	
☐ champignons, <i>émincés</i>	225 g	☐ thym	2 càc

PRÉPARATION

1. Faire chauffer le *beurre* dans la *poêle* à feu moyen. Faire revenir pendant 3 min le *persil*, les *échalotes*, l'*ail* et les *champignons*.
2. Répartir la préparation dans les *cassolettes* et casser dans chacune d'elles les *oeufs*. Ajouter ensuite la *crème*, du *sel*, du *poivre* et parsemer de *thym*. Cuire 8-10 min sous le grill du four jusqu'à prise du blanc.