

Oeuf parfait aux champignons



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 15m

🥚 œufs

Lit de champignons et d'épinards sautés à l'échalotte et à l'ail, surmonté d'un œuf cuit à la perfection.

France

INGRÉDIENTS

☐ champignons blancs ou marrons	500 g	☐ échalotte	1
☐ huile		☐ gousse d'ail	1
☐ épinards en feuille	250 g	☐ œufs	4

PRÉPARATION

1. Couper les *champignons blancs ou marrons* en cubes et les faire revenir dans une *poêle* avec un peu d'*huile*.
2. Ajouter les *épinards en feuille*.
3. Émincer l'*échalotte* et la *gousse d'ail* et ajouter dans la poêle.
4. Faire cuire des *œufs* parfaits.
5. Séparer le mélange épinards et champignons en 4 portions et y déposer un œuf cuit dans chacune.