



## Œuf cocotte au curcuma et champignons

### Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 4 œufs extra frais
- 100 ml de crème liquide
- 130 ml de lait
- 1 c. à café de curcuma en poudre
- Poivre
- 8 champignons de Paris
- 10 g de beurre
- ½ jus de citron
- Persil plat

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 160 °C.
2. Faire bouillir la crème et le lait pendant quelques minutes.
3. Quand la préparation paraît plus épaisse, ôter du feu et ajouter le curcuma et le poivre. Réserver.
4. Eplucher les têtes de champignon, et faire revenir dans le beurre quelques minutes. Ajouter le jus de citron et poursuivre la cuisson.
5. Dans des ramequins individuels, déposer les champignons et casser les œufs délicatement. Verser au-dessus la préparation au curcuma et au poivre. Faire cuire au four dans un bain marie pendant 30 minutes. A la sortie du four, décorer de quelques lamelles de champignons frais coupées finement et de persil haché.