

Oeuf cocotte au marailles

Ingrédients

- oeufs
- crème
- sel / poivre
- champignons
- moules cocottes
- marailles
- beurre

Préparation

- Couper les champignons en petits carrés et les faire sauter dans une poêle avec une noisette de beurre.
- Beurrer les moules cocottes avec du beurre et y ajouter les champignons.
- Assaisonner avec du sel et du poivre.
- Ajouter un morceau de marailles.
- Casser un oeuf et le déposer sur la préparation.
- Faire chauffer de l'eau dans une casserole et y ajouter les cocottes. Ne pas oublier de recouvrir avec un couvercle.
- Laisser cuire.
- Lorsque l'oeuf est cuit, ajouter par dessus la cocotte une sauce au marailles et servir.

Sauce au marailles

- Faire chauffer de la crème en y ajoutant un morceau de marailles.
- Ne pas oublier d'assaisonner avec du sel / poivre.