



Oeuf cocotte à la florentine et au Mont d'or, croutons frits

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 22 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 oeufs bio
- 300 g d'épinards
- 50 g de beurre bio
- 200 g de Mont d'Or sans croûte
- 20 cl de crème fraîche crue
- 200 g de pain de campagne rassis
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à café d'huile d'olive
- fleur de sel, poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 190 °C (th.6/7).
2. Équeutez et lavez les épinards.
3. Dans une casserole, faites fondre 30 g de beurre, ajoutez les épinards, du sel, du poivre et faites cuire rapidement jusqu'à évaporation de leur eau.

4. Faites fondre le reste du beurre, pour badigeonner les 4 ramequins.
5. Répartissez au fond de chacun un lit d'épinards.
6. Coupez le Mont d'Or sans croûte en petits morceaux et mettez-le dans une casserole.
7. Ajoutez la crème et poivrez. Faites fondre le tout à feu doux. Gardez au chaud au bain-marie.
8. Coupez le pain en dés, pelez l'ail et coupez-le en deux en ôtant les germes.
9. Faites chauffer l'huile et le sel (1 pincée) dans une poêle, faites cuire tout doucement les morceaux d'ail pendant 5 min, puis retirez-les, ajoutez les dés de pain, faites dorer tout doucement à feu doux en les remuant régulièrement pour les faire dorer sur toutes les faces, puis retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant.
10. Placez les ramequins dans un plat à four, cassez et déposez un œuf dans chacun, versez de l'eau à mi-hauteur des ramequins, mettez au four 10 à 12 min, le jaune doit être onctueux.
11. Retirez les ramequins du four, nappez le contour des jaunes de la crème de Mont d'Or, puis dégustez avec les croûtons frits.

Cette recette se réalise avec le [Mont d'Or de la Fromagerie Arnaud](#), dont la qualité indéniable lui vaut d'être régulièrement récompensé au Concours Général Agricole. Il a encore obtenu cette année une médaille d'argent, après avoir reçu une médaille d'or en 2019 et une médaille d'argent en 2018.