

# Œuf cocotte d'automne – potimarron, champignons et châtaignes



© Studio Kuchnia / Photocuisine / Cuisine Actuelle

## *Ingédients pour 4 personnes :*

- 300g de champignons
- 400 g de potimarron
- 100 g de châtaignes
- 4 œufs
- 1 gousse ail
- 30 g de beurre
- Persil plat
- Huile d'olive
- Sel & poivre

## *Les étapes*

Brossez le potimarron. Coupez-le en cubes sans le peler (retirez simplement les graines). Faites cuire le potimarron dans une casserole d'eau frémissante salée jusqu'à ce que la chair soit tendre. Egouttez et mixez en purée avec le beurre, en ajoutant si nécessaire quelques cuillères d'eau de cuisson. Assaisonnez en sel et poivre.

Préchauffez le four à 180° C.

Préparez les champignons : brossez-les, retirez les parties terreuses et abîmées. Selon leur taille, coupez-les en deux ou quatre, ou laissez-les entiers s'ils sont petits.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile et mettez-y les champignons, salez. Faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau de végétation. Retirez du feu et ajoutez l'ail pressé (ou haché) et le persil ciselé. Répartissez la purée de potimarron au fond de quatre cassolettes, cassez un œuf dans chaque, puis ajoutez les champignons et enfin les châtaignes. Enfournez pour environ 10-12 minutes.

Source : [Œuf cocotte d'automne \(potimarron, champignons & châtaignes\) facile : découvrez les recettes de Cuisine Actuelle](#)