

Œuf cocotte aux lentilles corail



Ingrédients :

- 4 œufs
- 150 g lentilles corail
- 20 cl lait de coco
- 4 tranches lard
- 2 pincées de graines de cumin
- Sel et poivre

Les étapes

Mettez les lentilles dans une casserole avec le lait de coco, les graines de cumin et 20 cl d'eau. Salez, poivrez, portez à ébullition et laissez cuire 15 min.

Préchauffez le four à 200 °C.

Versez les lentilles dans des ramequins assez larges. Creusez un trou au centre et cassez-y les œufs. Salez et poivrez légèrement puis mettez les ramequins dans un plat allant au four rempli d'eau bouillante.

Enfournez 10 min environ, selon la cuisson souhaitée.

Pendant ce temps, faites dorer les tranches de lard à la poêle.

Servez les œufs avec les tranches de lard grillées.

Source : https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/oeuf-cocotte-aux-lentilles-corail-205353#nlref=5c15338b93fd4ce928534c409c160bce&utm_campaign=20191127&utm_medium=email&utm_source=nl-cac-diner