 **Artichaut cocotte**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Avril/Artichaut-cocotte/Artichaut-cocotte-DSCN4812_24789.jpg)  
**Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2 fonds d'artichauts surgelés** **- 2 œufs** **- 4 càs de crème fraîche liquide** **- sel & poivre du moulin**  
**2 ramequins beurrés**

* Faire cuire les fonds d'artichauts dans l'eau bouillante salée pendant 25 minutes environ.
* Égoutter et laisser refroidir.
* Mettre un fond dans chaque ramequin et y casser un œuf.
* Arroser chaque œuf de deux cuillerées de crème.
* Saler ([**sel aux herbes**](http://www.croquantfondant.com/article-herbes-71092646.html) pour moi) et poivrer.
* Mettre un papier absorbant dans le fond d'une Casserole et y déposer les cocottes.
* Verser de l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur des récipients.
* Couvrir la casserole et laisser frémir pendant 8 à 10 minutes : il faut que le blanc soit coagulé mais que le jaune reste légèrement coulant.
* Servir immédiatement.