 **Œufs cocotte aux brocolis**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de brocolis
- 4 gros œufs
- 150 g de crème fraîche
- 80 g de parmesan bien sec
- 20 g de beurre pour les plats
- sel & poivre du moulin
- sel de Guérande aux herbes Bio**

**4 petits plats à gratin bien beurrés
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Diviser les brocolis en petits bouquets.Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant une dizaine de minutes.
Égoutter soigneusement.
Détailler 30 g de parmesan en copeaux, à l'aide d'un économe et râper le reste.
Beurrer les petits plats à gratin.
Mélanger délicatement les bouquets de brocolis avec la crème, et le parmesan râpé.Rectifier l'assaisonnement en sel (**sel de Guérande aux herbes pour moi**) et poivre.Verser les légumes dans les ramequins.
Faire un creux dans lequel on cassera un œuf.
Enfourner et cuire environ 8 minutes jusqu'à ce que le blanc des œufs soit pris.
Éparpiller les copeaux de parmesan sur les petits gratins.
Servir bien chaud.