 **Œufs cocotte aux épinards**

  **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2 œufs + 2 jaunes d'œufs
- 250 g d'épinards hachés surgelés
- ½ càc de Maïzena
- 100 g de crème fraîche liquide
- 10 g de beurre
- noix de muscade râpée
- sel & poivre du moulin**

**2 petits plats à gratin beurrés
Préchauffage du four à 200 °C (chaleur tournante)**

Mettre les galets d'épinards surgelés dans une casserole avec le beurre chaud.Remuer souvent jusqu'à ce que les épinards soient dégelés et bien chauds, saler.
Fouetter dans un petit saladier les jaunes d'œufs avec la Maïzena et la crème.
Râper un peu de noix de muscade, saler et poivrer.
Verser le mélange sur les épinards et remuer sur feu doux, jusqu'à ce que la préparation épaississe.
Rectifier l'assaisonnement.
Répartir les épinards dans les plats à gratin, creuser un peu le centre.
Casser un œuf dans chaque "nid".
Laisser cuire environ 10 minutes, jusqu'à ce que le blanc de l'œuf soit coagulé.

***Vous pouvez servir avec des petites mouillettes au jambon cru.***