**Œufs cocotte sur courge épicée**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/01/oeufs-cocotte-sur-courge-epicee-p1030582-r-copy.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**courge**](https://recettes.de/courge) **muscade (poids épluchée)**  
**- 2** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- 1 càc de cumin en poudre**  
**- 1 càc de paprika doux**  
**- ½ càc de coriandre en poudre**  
**- 30 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)  
**- 2 càs de crème fraiche**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**  
**- ciboulette**

**2 cassolettes bien huilées**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)(1)**

Éplucher et couper la chair de la courge en petits dés.  
Les mélanger avec les épices et un peu de sel.  
Les faire cuire à couvert dans une poêle avec un filet d'huile d'olive  
jusqu'à ce que la chair soit tendre pendant environ 15 minutes.  
Poivrer et répartir dans les cassolettes.  
Déposer sur le dessus la feta émiettée et arroser d'une cuillerée de crème.  
[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs, réserver les jaunes et déposer un blanc dans chaque cassolette.  
Enfourner pour 8 minutes pour faire coaguler le blanc puis déposer un jaune au centre et laisser cuire encore 3 minutes.  
Parsemer de ciboulette ciselée et servir immédiatement.