

# 0Eufs cocotte pesto

**Pour 4 personnes** : 4 grosses pommes de terre rondes (suffisamment rondes pour être creusées) – du pesto maison – 4 œufs – sel/poivre

Épluchez et rincez vos pommes de terre. A l'aide d'une cuillère à parisienne, creusez votre pomme de terre (attention à ce que les « parois » ne soient pas trop fines, sinon ça casse). Et coupez un peu le dessous pour qu'elles soient stables. Dans un grand volume d'eau salée froide, précuisez vos pommes de terre (5min après le début de l'ébullition).

Égouttez-les délicatement. Placez-les dans des ramequins allant au four.

Au fond, placez 1 à 2 cc de pesto selon la taille de votre pomme de terre.

Déposez-y l'œuf délicatement. Salez le blanc (évitez le sel directement sur le jaune, ça le cuirait trop vite).

préparez un bain-marie. Placez-y les ramequins et enfournez à 180° pendant 15min.

N'hésitez pas à vous faire de bonnes mouillettes avec un pain de campagne grillé pour plonger dans votre cocotte.