

Mon coco-cocotte au parmesan, huile d'olive et cristaux d'huiles essentielles de basilic



“ Mon coco gourmand de la semaine... aux cristaux d'huiles essentielles de basilic un produit de chez Florisens!”

Les Ingrédients :

(Pour 1 personne) :

- 2 œufs de taille moyenne (conservés au moins 1 heure à température ambiante)
- Parmesan
- 1 pincée de cristaux d'huile essentielle de basilic ([@Florisens](#))
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 à 2 tranche(s) de pain de mie

Les Étapes :

Cassez les deux œufs dans le cuit-œufs. Râpez le parmesan. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive et une pincée de cristaux d'huile essentielle de basilic. Salez et poivrez à votre convenance.

Posez le couvercle puis refermez avec le crochet métallique.

Déposez le cuit-œufs dans une casserole d'eau tempérée. Le niveau d'eau doit arriver au $\frac{3}{4}$ de la hauteur totale du cuit-œufs. Amenez l'eau à ébullition. Compter environ 6 à 7 minutes de cuisson pour obtenir des œufs mollets voire baveux ou plus si vous les préférez plus fermes.

Sortez le cuit-œuf de l'eau, ouvrez-le puis dégustez ces œufs avec une tranche de pain de mie découpée en mouillettes!

Et Que Dire De Plus ?

→ À lire : [Mon coco égoïstement gourmand \(truffe et ciboulette\)](#).

→ @Florisens : [Cristaux d'huile essentielles de basilic](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/mon-coco-cocotte-au-parmesan-huile-dolive-et-cristaux-dhuiles-essentielles-de-basilic>