

ŒUFS COCOTTE AUX TROMPETTES DE LA MORT



Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

4 gros œufs frais
4 jaunes d'œufs
100 g de champignons Trompettes de la mort
20 g de beurre demi-sel
1 échalote
10 cl d'huile d'olive
20 cl de Crème Fraîche entière à 30% de MG
5 cl de fond de volaille
Sel, poivre

Progression :

Emincer l'échalote très finement.

Laver, puis égoutter les champignons. Faire revenir les champignons dans une poêle chaude dans l'huile d'olive.

Lorsque l'eau de végétation a disparu, ajouter l'échalote et 10 g de beurre demi-sel , laisser cuire 2 minutes.

Verser le fond de volaille et laisser réduire à feu doux.

Pendant ce temps, beurrer les ramequins.

Tapisser le fond de 4 ramequins avec la moitié de la Crème Fraîche et assaisonner-la.

Répartir les champignons également dans le fond des 4 ramequins en laissant un creux pour les œufs.

Casser un œuf entier et un jaune d'œuf dans chacun en veillant à garder les jaunes entiers.

Répartir le reste de la crème.

Cuisson au four à 180°C pendant 10-15 minutes. Les jaunes doivent rester coulants.