

Oeuf cocotte aux champignons, poireaux et mousse de foie



Ingrédients :

- ✓ 1 tranche de Mousse de foie 180 g Madrange
- ✓ 4 oeufs entiers
- ✓ 120 g de crème fleurette
- ✓ 200 g de blanc de poireau
- ✓ 80 g de champignons de Paris
- ✓ 1 échalote
- ✓ 1 gousse d'ail (haché)
- ✓ Beurre pour la cuisson
- ✓ quelques brins de ciboulette
- ✓ Sel et poivre
- ✓ Décoration : quelques feuilles de roquette



Préparation

Étape 1 : Laver le poireau, le couper en 2 dans la longueur et l'émincer finement. Ciseler l'échalote, couper les champignons en petits cubes de 0,5 cm ou en lamelles.

Étape 2 : Faire poêler les champignons dans une noisette de beurre avec de la ciboulette, puis réserver. Dans une casserole à feu doux, faire fondre une autre noisette de beurre. Ajouter l'échalote et l'ail, les faire suer sans coloration, puis mettre le poireau et le laisser fondre à feu doux. Une fois la fondue de poireau prête, ajouter les champignons cuits et mélanger.

Étape 3 : Montage : dans chaque ramequin, verser d'abord $\frac{1}{4}$ de la préparation de poireaux aux champignons, 30 g de mousse de foie coupée en petits cubes, 30 g de crème fleurette et l'oeuf. Saler et poivrer.

Cuire au four au bain-marie 15 min à 150°C. Décorer avec quelques feuilles de roquette.

Étape 4 : Déguster les oeufs cocotte avec des mouillettes ou des croûtons frottés à l'ail.



Bonne dégustation !