



QUE L'ON MET LE MEILLEUR
DE NOUS-MÊMES POUR
vous régaler chaque jour



ŒUF COCOTTE CHAMPIGNONS, POIREAUX, MOUSSE DE FOIE



4 COUVERTS



15 MINUTES



30 MINUTES

Ingrédients

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

Étapes

- ★ 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.
- ★ Faire poêler les champignons dans une noisette de beurre avec de la ciboulette, puis réserver. Dans une casserole à feu doux, faire fondre une 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.

Dressage et cuisson

- ★ Dans chaque ramequin, verser d'abord 1/4 de la préparation de poireaux aux champignons, 30g de mousse de foie coupée en petits cubes, 30g de crème fleurette et l'œuf. Saler et poivrer.
- ★ Cuire au bain-marie 15 min à 150°C.
- ★ Décorer avec quelques feuilles de roquette.

Conseil

Déguster les œufs cocotte avec des mouillettes ou des croutons frottés à l'ail.

