

# OEUF EN COCOTTE OU DÉLICE DU PÉRIGORD

Ingrédients pour 4 personnes: préparation 15 min, cuisson 10 min

- 4 œufs
  - 2 dl crème ( demi-crème possible aussi ) 1/2 dl/pers
  - 4 cc de 'brisures' de truffes
  - 1 tranche de foie gras de canard 0,5 cm épaisseur ( faut pas exagérer!!)
  - 4 têtes de champignons de Paris à émincer finement (\*)
- sel, poivre

## Préparation de la recette

Préchauffer le four à 200°C.

Emincer les champignons et les faire rendre tout l'eau dans une petite poêle avec un peu d'huile et réserver

Découper en petits dés la tranche de foie gras et réserver au frais

Casser délicatement les œufs et réserver le jaune

*Ceci est une variante pour éviter le 'bain-marie' et pas celui de Marie !!*

Dans une petite casserole, mélanger les 2 dl de crème et les blancs d'œufs et porter doucement à ébullition (term. 5-6 ) et dès que l'ébullition commence après environ 5 minutes retirer du feu et ajouter premièrement les champignons de Paris ainsi que les brisures de truffes et mélanger délicatement.

Verser cette masse dans des cassolettes (ou ramequin ) , parsemer sur le dessus avec les dés de foie gras ET déposer délicatement le jaune d'œuf réservé.

Placer durant 5 min. dans le four qui a été préchauffé, les cassolettes ou ramequins

Sortir du four et servir aussitôt avec des mouillettes de pain de campagne (ou autre )

PS : il y a 160'000 façons de préparer une recette d'œuf en cocotte donc vous pouvez laisser libre cours à votre créativité (débordante ).

(\*) n'utiliser pas d'autres champignons, ceci pourrait altérer le goût de la truffe surtout si vous avez été chiche !!! avec la truffe, le champignon est destiné à donner une consistance à la masse.



Bon appétit !