

Œufs

Oeuf cocotte aux pleurotes et pain à l'ail et persil



30 min **15 min** **15 min** **0** **524**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les oeufs cocotte

8 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 400 g **Pleurote(s)**
 1 **Echalote(s)**
 2 c. à soupe **Huile de noix**
 0.5 botte(s) **Persil frisé**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le pain à l'ail et au persil

0.5 **Baguette(s) de pain**
 50 g **Beurre**
 2 **Gousse(s) d'ail**
 0.5 botte(s) **Persil plat**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour la crème à la ciboulette

Étape 1

Préparation du beurre maître d'hôtel

- 1 Mettre le beurre pommade dans un saladier.
- 2 Effeuille le persil, le hacher finement avec un couteau éminceur. L'ajouter dans le saladier contenant le beurre.
- 3 Éplucher l'ail, le dégermer avec un couteau d'office et le hacher finement avec un couteau éminceur. L'ajouter au beurre.
- 4 Saler et poivrer le mélange ail, persil, beurre. Travailler la préparation au fouet.
- 5 Parer les extrémités du morceau de baguette et couper dans le sens de la longueur. Tartiner le pain avec le beurre à l'ail, réserver dans un plat.

Étape 2

Préparation de la garniture des oeufs cocottes

- 1 Parer l'extrémité de la ciboulette et hacher finement à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un ramequin.
- 2 Verser la crème sur la ciboulette. Poivrer, saler puis

mélanger avec une cuillère.

- 3 Effiloche les champignons assez grossièrement au dessus d'un saladier.
- 4 Couper les extrémités de l'échalote puis l'éplucher. Ciseler finement et réserver dans un bol.
- 5 Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile de noix. Hacher finement le persil. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les champignons.
- 6 Attendre que les champignons commencent à colorer et mélanger. Ajouter l'échalote puis mélanger.
- 7 Saler, poivrer et mélanger. Ajouter le persil, mélanger de nouveau. Laisser pendant quelques secondes puis retirer du feu.

10 cl **Crème fraîche épaisse**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les moules

10 g **Beurre**

Étape 3

Montage des oeufs cocottes

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5). Beurrer les ramequins à l'aide d'un pinceau, saupoudrer de sel et de poivre qui vont se coller au beurre.
- 2 Disposer les champignons au fond des ramequins. Puis casser un œuf au-dessus de chaque ramequin, ou deux suivant l'appétit.
- 3 verser un peu de crème à l'opposé des champignons.
- 4 Disposer les ramequins dans un plat et verser l'eau bouillante à mi hauteur. Enfournier pendant 8 à 10 minutes.
- 5 A mi-cuisson des œufs, mettre le pain au four pendant 4 à 5 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le plat et le pain du four.
- 2 Dresser les œufs cocottes sur une ardoise, accompagner de pain toasté. Déguster aussitôt.