

*Œufs*

# Oeuf cocotte "iberico" aux pétales de jambon cru



**35 min** **30 min** **5 min** **0** **187**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients pour 4 personnes

### Ingrédients pour l'oeuf cocotte

4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 4 tranche(s) **Jambon cru**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

### Ingrédients pour la confiture de tomates

4 **Tomate(s)**  
 2 **Oignon(s)**  
 1 **Gousse(s) d'ail**  
 1 branche(s) **Thym**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**  
 1 **Huile d'olive**

### Ingrédients pour la mousse de chorizo

200 g **Chorizo**  
 40 cl **Crème liquide**

## Étape 1

Préparation de la purée de tomates

- 1 Éplucher les oignons à l'aide d'un couteau d'office et les émincer finement. Réserver.
- 2 Éplucher et hacher l'ail puis réserver.
- 3 Retirer le pédoncule des tomates préalablement lavées puis les découper en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Dans une casserole, faire suer les oignons avec l'huile d'olive sans colorer puis ajouter les dés de tomate, l'ail haché et le thym.
- 5 Assaisonner de sel et de poivre puis laisser cuire sur feu doux jusqu'à obtention d'une purée de tomate bien épaisse.
- 6 En fin de cuisson, retirer le thym puis rectifier l'assaisonnement si besoin.

## Étape 2

Préparation de la mousse de chorizo

- 1 Couper le chorizo en petits morceaux.

- 2 Dans une casserole, verser le lait, la crème et le chorizo. Porter à ébullition et laisser infuser 15 minutes.
- 3 Mixer la préparation dans un blender puis passer la sauce à l'étamine.
- 4 Garder la préparation au chaud dans un bain marie sur feu doux.

**(fleurette)**  
10 cl **Lait demi-écrémé**

### Étape 3

#### Préparation des oeufs cocotte

- 1 Déposer la purée de tomates chaude dans le fond d'un moule à soufflé sur 1/3 de la hauteur.
- 2 Casser un œuf au milieu du moule puis saler et poivrer.
- 3 Dans une cocotte, tapisser le fond avec du papier sulfurisé et un peu d'eau puis déposer les moules. Faire cuire 5 minutes à couvert.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, découper en lanières les tranches de jambon : il en faut 4 par œuf.
- 2 Déposer les lanières de jambon sur l'œuf.
- 3 A l'aide d'un mixeur plongeant, émulsionner la crème de chorizo. Ne prendre que la mousse et en recouvrir les moules.
- 4 Comme pour les œufs à la coque, on peut déguster cette recette avec des mouillettes.