

OEUF COCOTTE FORESTIER ET SES DÉS DE FOIE GRAS

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Niveau de difficulté : Facile

Repère prix : 1,65€ par personne*

**(prix calculé sur la base des ingrédients utilisés pour la recette au 14/05/2012)*

Ingrédients :

4 oeufs de calibre moyen BIO VILLAGE

100 g de bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest PIERRE DE CHAUMEYRAC

300 g de champignons de Paris émincés surgelés NOTRE JARDIN

8 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse 30% de matière grasse DELISSE

20 g de beurre doux LES CROISES

1 échalote BIO VILLAGE

4 pincées de persil déshydraté BIO VILLAGE

Sel, Poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C avec un plat à gratin rempli d'eau chaude.

Beurrer 4 ramequins.

Eplucher et émincer l'échalote.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et faire revenir l'échalote. Mettre de côté quelques champignons émincés préalablement décongelés, ajouter les autres et laisser cuire 10 minutes.

Dans chaque ramequin, répartir la crème fraîche et le persil. Ajouter les champignons émincés puis l'oeuf, saler et poivrer.

Enfourner les ramequins au bain-marie et laisser cuire 12 minutes environ.

Pendant ce temps, couper grossièrement le foie gras en dés.

A la sortie du four, répartir les dés de foie gras et quelques champignons sur les oeufs et servir aussitôt.

Suggestion d'accompagnement :

Vin Bergerac blanc sec AOC 2011 TERRASSES D'AUTAN