Œufs cocotte à la crème, champignons et Comté

Le dîner simple et chic, avec des mouillettes à tremper.

L'œuf cocotte est un classique des bistrots parisiens : un œuf cuit au bain-marie sur un lit de crème et de champignons. Avec des œufs plein air Bleu Blanc Cœur au jaune bien orange, il ne faut rien de plus.



Pour 6 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 12 min | Très facile

Dans votre pack

Œufs plein air Bleu Blanc Cœur	2 × boîte de 6 œufs plein air
Crème fraîche d'Isigny AOP	250 g
Champignons de Paris	350 g
Comté AOP 18 mois 200 g	120 g
Beurre doux de Verneuil	60 g
Ciboulette Kenya	2 bottes

À prévoir à la maison

Pain de campagne pour les mouillettes, sel, poivre.

Allergènes

Œuf, lait.

La recette

1. Préchauffez le four à 180 °C. Faites revenir les champignons émincés dans le beurre.
2. Répartissez-les dans des ramequins beurrés avec une cuillerée de crème.
3. Cassez deux œufs dans chaque ramequin, ajoutez une cuillerée de crème et un peu de Comté râpé.
4. Faites cuire au bain-marie au four 10 à 12 minutes : le blanc doit être pris, le jaune coulant. Parsemez de ciboulette.

Le mot du marchand

Sortez les ramequins quand le blanc tremble encore un peu : il finit de cuire hors du four.

À table avec : *Un Champagne brut ou un crémant.*