

Recette n°160 : œufs cocotte aux champignons

Ingrédients :

Pour 4 personnes ;

(**attention** : prévoir 4 ramequins assez grands pour contenir 2 œufs et 50 g de champignons chacun (sinon, prévoir 2 ramequins par personne))

- 8œufs, plutôt petits
- 200 g de champignons de couche
- 50 g de beurre
- le jus d'un petit citron jaune
- une grosse échalote
- une gousse d'ail d'Arleux (le meilleur)
- 4 cuillers de crème fraîche (facultatif, mais très bon)
- une cuiller à café de persil haché
- sel, poivre, herbes de Provence ou du maquis corse

Préparation :

- faire préchauffer le four à 200C environ
- mettre au four un plat avec un peu d'eau dans le fond (assez pour que les ramequins puissent y cuire comme au bain-marie)
- hacher l'échalote et presser l'ail
- peler les champignons, les laver rapidement, les sécher dans un torchon, les couper en deux ou quatre suivant leur grosseur, les arroser du jus de citron
- faire revenir, dans la moitié du beurre, champignons, échalote et ail (une dizaine de minutes pour que les champignons perdent leur eau) ; saler et poivrer.
- enduire les ramequins du beurre restant, y mettre les champignons et une cuiller de crème
- casser deux œufs dans chaque ramequin
- laisser cuire 8 à 10 mn (attention, car si on laisse 12 mn, les œufs sont durs !)
- défourner, saupoudrer de persil et servir aussitôt

Observations :

- recette exécutée le 28 novembre 2007 à Rennes pour nous deux ; excellent avec des mouillettes.