



Brasserie Ouest

Oeufs cocotte aux chanterelles



4 personnes

8 oeufs extra-frais
400 g de chanterelles
5 cuillerées à soupe de crème fraîche
40 g de beurre
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
5 cl de bouillon de poule
2 petits pains ficelles
100 g de jambon Pata Negra
Sel, poivre du moulin
Fleur de sel

- Préchauffer le four à 160 °C en prenant soin de placer en bas du four une plaque creuse ou un plat creux avec un peu d'eau pour créer de la vapeur dans le four.
- Parer et laver soigneusement les chanterelles. Les faire cuire à feu vif dans un sautoir avec un peu de beurre et d'huile d'olive. Soler et poivrer. Après 10 minutes de cuisson, en réserver les trois quarts et hacher finement le dernier quart (il servira de duxelles à tartiner sur les petits pains).
- Faire chauffer au four les plats à oeufs (petites cassolettes en porcelaine allant au four), les beurrer. Dans chacun d'eux, déposer 1 cuillerée à soupe de crème et casser 2 oeufs. Ajouter 2 parcelles de beurre sur le tout. 4 Cuire au four sur grille pendant 12 minutes.
- Faire bouillir le bouillon de poule avec 1 cuillerée à soupe de duxelles de chanterelles et 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, rectifier l'assaisonnement et bien émulsionner au mixeur.
- Sortir les plats du four, les essuyer soigneusement. Répartir les chanterelles autour des oeufs et l'émulsion de crème de chanterelles.
- Ajouter sur chaque plat un demi-pain ficelle toasté garni de duxelles de chanterelles et de copeaux de jambon cru.
- Servir immédiatement avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Cuisine de chef

Cours de cuisine chez Bocuse



C. F. MAILLET