

Oeufs cocotte à l'émulsion de fèves et brisures de morilles



Préparation 20 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 oeufs très frais

1 noix de beurre

4 c à s de crème fraîche

300 g de fèves décortiquées

50 cl de bouillon de volaille

1 petit oignon

4 morilles

1 filet d'huile d'olive

Persil

Sel et poivre du moulin

Mettre dans le four préchauffé à 180-190° un grand plat rempli à moitié d'eau pour y cuire les oeufs au bain-marie.

Couper l'oignon pelé en 4. Dans une casserole mettre l'oignon et les fèves pelées et recouvrir de bouillon. Porter à ébullition et cuire 10 mn. Mixer et garder au chaud. Beurrer 4 ramequins allant au four et mettre une cuillère de crème dedans. Casser 1 oeuf dans chaque ramequin, assaisonner et enfourner environ 10 mn (à adapter suivant le four).

Pendant ce temps émincer les morilles et les faire revenir avec un filet d'huile d'olive.

Quand les oeufs sont cuits les sortir du four et répartir la soupe de fèves et les morilles sur le dessus. Décorer de persil et servir sans attendre.

Vin conseillé : un régnié (beaujolais)

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>