

Ouf cocotte à la truffe noire et au foie gras



Ingédients

Pour 4 personnes

- 16 g de truffe fraîche ou 25 g de pelures de truffe noire du Périgord en bocal
- 60 g de foie gras de canard mi-cuit ou de bloc de foie gras
- 8 œufs frais
- 40 cl. De crème fraîche liquide
- Sel & Poivre fraîchement moulu



Temps >>



Préparation
15 min



Cuisson
15 min

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C (th.6)
- Dans chaque petite cocotte (4 en tout) :
- Verser 1 cuillère à soupe de crème fraîche liquide
- Casser 2 œufs
- Ajouter à nouveau 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- Ajouter les pelures de truffe et le foie gras coupé en petits cubes
- Ajouter à nouveau 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- Mettre dans le four chaud (idéalement au bain-marie) pendant 10 à 15 minutes. Les blancs doivent être cuits et les jaunes encore coulants.

Dégustation : Accompagner d'une salade de roquette et servir avec des petites mouillettes de pain de campagne grillé et beurre.