

L'ŒUF COCOTTE

à la truffe d'été et au foie gras

Recette
4



Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

8 œufs

120 g de
foie gras cru

1 bocal de 40 g
de carpaccio de
truffe d'été

60 cl de crème
liquide

Sel et poivre

 Temps >>  **PRÉPARATION
15 MIN.**

 **CUISSON
20 MIN.**

La Recette

- ① À feu doux, faire infuser le carpaccio de truffe dans la crème liquide pendant une dizaine de minutes. Assaisonner à votre convenance.
- ② Détailler le foie gras cru en petits dés.
- ③ Dans 4 ramequins allant au four ou une verrine de foie gras vide de 180 g, verser une cuillère à soupe du mélange crème à la truffe puis ajouter un à un les deux œufs en prenant soin de ne pas crever le jaune. Saler et poivrer.
- ④ Disposer les cubes de foie gras sur les œufs.
- ⑤ Rajouter une cuillère à soupe du mélange crème à la truffe sur le dessus puis cuire au bain marie dans un four à 160 degrés durant 15 minutes. Le blanc doit être juste pris.
- ⑥ Ajouter le reste de crème chaude à la truffe sur les œufs cocottes et servir aussitôt.