



© Thierry d'Aurillac - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2012

Vieux Cantal, pomme et figue en oeuf cocotte

(Pour 4 personnes - Préparation : 5 minutes - Cuisson : 8 minutes à 180°)

Les ingrédients :

- 4 oeufs bio de préférence (Marquage commençant par 0 ou au pire 1)
 - 200 Grs de Vieux Cantal
 - 4 CS de crème fraîche épaisse
 - 1 champignon de paris ou cèpe si c'est la saison
 - 1 figue violette
 - 1 pomme golden bien mûre
 - QS de pignon de pin torréfiés 5mn
 - Fleur de sel - Poivre du moulin

La recette :

- Déposez une cuillère de crème fraîche dans chacun de vos 4 ramequins individuels.
- Ajoutez 1 oeuf dans chacun des ramequins sans percer le jaune et sans mélanger avec la crème, salez un peu et poivrez. (Attention avec le sel, le fromage en apporte aussi)
- Ajoutez ensuite quelques petits cubes de pomme, le Cantal vieux râpé, les pignons, 2 lamelles de champignon, 1 rondelle de figue.
- Enfournez à 180°C pour 8 minutes de cuisson.
- Bonne dégustation.

1.

Bonne dégustation !

