

ŒUFS COCOTTE



Ingrédients pour 4 personnes :

4 gros oeufs frais
1 tomate
1 (petit) oignon
8 brins de ciboulette
15 g de beurre
5 cuillères à soupe de crème liquide (*j'en ai mis un peu plus*)
3 cuillères à soupe de lait
1 cuillère à soupe rase de fond de veau
poivre, éventuellement sel

J'ai ajouté une tranche de jambon cuit fumé coupée en lamelles. A la place du jambon on pourrait y mettre du thon ou du crabe ou des crevettes décortiquées et hachées, y ajouter aussi du fromage etc... et pour une entrée de fête, des pelures de truffes, du saumon fumé par exemple ou pourquoi pas des lamelles de foie gras.

Pelez et hachez l'oignon. Lavez et épépinez la tomate et coupez-la en petits dés. Personnellement je l'ai épluchée avant de la couper. Dans une poêle faites-les revenir quelques minutes dans le beurre.
Saupoudrez le fond de veau et déglacez avec le lait, mélangez.
Ajoutez ensuite la crème hors du feu en remuant (ajoutez les lamelles de jambon).
Vérifiez si c'est assez salé.
Préchauffez le four à 180° (therm 6).

Répartissez cette préparation dans 4 ramequins et cassez 1 oeuf dans chacun d'eux.
Ciselez 2 brins de ciboulette par oeuf et poivrez.
Placez les ramequins dans un bain-marie (*dans un plat rempli d'eau à 1/3 de la hauteur des ramequins*) et enfournez 10 minutes. Servez avec des mouillettes de pain de mie grillées et frottées à l'ail.