



À consommer sous 3 jours

Oeuf cocotte surprise



Photo non contractuelle



Préparation : 25'
& cuisson : 15'

Niveau de difficulté :

Dans votre placard : sel, poivre, huile neutre, beurre, vinaigrette au choix.

Le matériel nécessaire : 1 four, 1 plat allant au four, 1 poêle, 1 planche à découper.

	2 pers.	4 pers.	Origine
Pain boule*	2	4	Boulangerie - RUN
Butternut*	150 g	300 g	La Réunion
Pleurote*	125 g	250 g	La Réunion
Crème liquide*	10 cl	20 cl	France
Mesclun*	80 g	200 g	La Réunion
Oignon vert*			La Réunion
Oeuf Kokot	2	4	La Réunion
Huile de truffe	1 cl	2 cl	Italie

* : ingrédients à conserver au frais

Allergènes : Oeuf, gluten, lactose

① La préparation

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Faites bouillir une casserole d'eau, puis plongez la brunoise de butternut pendant environ 10 minutes. Une fois cuite, égouttez et mettez de côté.
- Lavez puis ciselez les oignons verts.
- Effilochez vos pleurotes grossièrement.
- Tranchez le dessus de vos pains (horizontalement) de manière à retirer le haut du chapeau. Puis enlevez délicatement la mie à l'intérieur.

② La suite

- Dans une poêle chaude et huilée, faites revenir vos pleurotes pendant 5 à 6 minutes tout en remuant. Ajoutez votre brunoise de butternut, une noix de beurre et les oignons verts ciselés. Bien mélanger.
- Dans le fond de vos pains, garnissez du mélange champignons / citrouille.
- Cassez délicatement un oeuf par dessus (sans percer le jaune).
- Ajoutez un trait de crème liquide puis quelques gouttes d'huile de truffe. Salez et poivrez.

③ La cuisson

- Disposez vos pains cocotte dans votre plat allant au four puis enfournez à mi hauteur pendant 15 min. Vérifiez la cuisson en secouant le plat, l'œuf ne doit plus bouger.

④ Le dressage

À la sortie du four, déposez votre pain cocotte sur votre assiette et accompagnez le de mesclun assaisonné de la vinaigrette de votre choix. Attention chaud !

Bonne dégustation !