



Œufs cocotte au foie gras et à la truffe.

Pour 7 personnes :

- 250 g de foie gras mi-cuit ;
- 30 cl de crème semi-épaisse entière ;
- 7 œufs ;
- 1 petite truffe (que vous n'utiliserez sans doute pas en entier) ;
- Du poivre du moulin ;
- De la fleur de sel.

Remarque préalable : L'aspect le plus délicat de cette recette autrement assez simple à réaliser est la gestion de son temps de cuisson. En ce qui me concerne, il a fallu près de 20 minutes pour que les œufs prennent mais attention : le temps de cuisson varie en fonction de votre four. Veillez à ne pas trop faire cuire vos œufs cocotte : les blancs doivent être juste saisis, à peine opaques, et les jaunes encore coulants. Personnellement, j'ai fait un



sitting devant mon four pour éviter la catastrophe : pas de bourde tolérée le soir du réveillon!

Allumez votre four à 180°C et placez-y un plat avec un fond d'eau, assez grand pour contenir les 7 ramequins, afin de réaliser la cuisson au bain-marie.

Coupez le foie gras en fines tranches et tapissez-en le fond de chaque ramequin. Dans une casserole, faites chauffer la crème sur feu moyen puis, dès qu'elle commence à bouillonner, répartissez-la sur le foie gras. Cassez ensuite délicatement un œuf au-dessus de chaque ramequin. A l'aide d'un bon couteau, coupez de petits copeaux de truffes et parsemez-en les œufs (5 petits copeaux par ramequin devraient suffire). Poivrez et enfournez pour 15 à 20 minutes.

Lorsque les œufs sont cuits, saupoudrez d'un peu de fleur de sel et servez aussitôt. Vous pouvez accompagner cette entrée de tranches de pain aux figues légèrement grillées (ce n'est pas une raison pour mélanger vos œufs cocotte à l'aide de pain et en faire une bouillie infâme ; non, non, je ne vise personne!).