



# Les imprévus de Marine

Deux-trois ingrédients, un zeste d'originalité, une pincée d'astuces, et le tour est joué...

Recettes Marine Labrune.  
Photos Fabrice Veigas.  
Stylisme Sandra Mahut.

## ŒUFS COCOTTE À LA TRUFFE

Préparation : 2 mn

Cuisson : 7 mn environ

Pour 4 personnes :

4 œufs extra-frais

1 noix de beurre

1 petite boîte de brisures de truffe (15 g)

15 cl de crème liquide entière

Sel, poivre

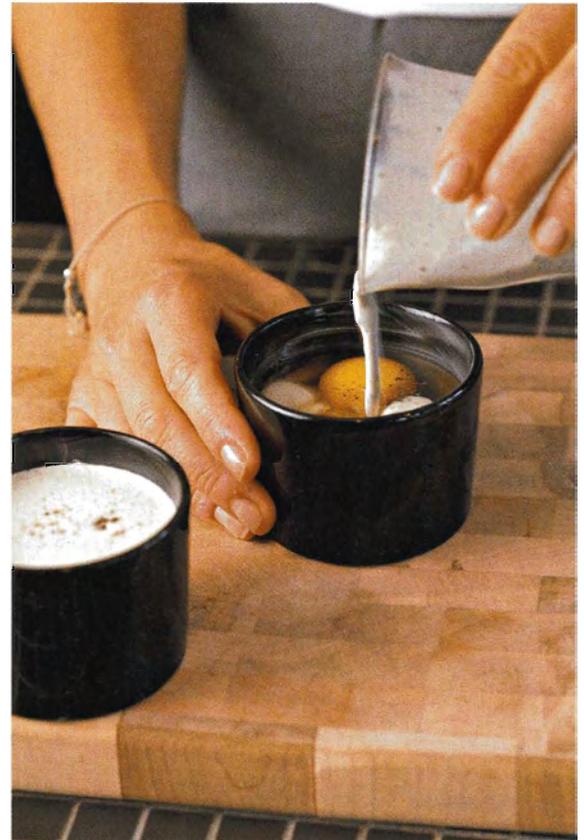
■ Un peu à l'avance si possible, versez dans un verre la crème. Salez, poivrez et ajoutez les brisures de truffe et leur jus. Mélangez, couvrez et laissez reposer au frais jusqu'au moment de la préparation, pour que la truffe parfume la crème.

■ Remplissez à moitié un plat d'eau chaude. Enfourez-le à mi-hauteur et préchauffez le four à 180°C.

■ Beurrez les ramequins. Cassez un œuf dans chaque, salez, poivrez, et recouvrez de crème à la truffe. Déposez les ramequins dans le bain-marie et cuisez 7 mn environ, en surveillant : le blanc doit être juste pris et le jaune encore liquide.

■ Servez aussitôt, avec éventuellement de petites mouillettes de pain aux noisettes.

■ **Accompagnez d'un châteauneuf-du-pape blanc.**



## Petits+

- + Vous pouvez également garnir le fond des ramequins de poireaux émincés que vous aurez fait doucement fondre au préalable dans un peu de beurre et agrémentés d'un peu de crème liquide.
- + La cuisson des œufs cocotte – très rapide – doit être surveillée attentivement : 1 ou 2 minutes de trop, et vous risquez d'obtenir un œuf dur en ramequin! + Pour vous épargner tout stress, vous pouvez tout simplement battre les œufs avec la crème à la truffe, un peu de sel et de poivre et tout verser dans les ramequins beurrés, vous aurez ainsi des petits flans à la truffe.