

Article extrait de : Ici Paris – Avril 2022

649 000 lecteurs



ENTRÉE

Mini cocotte aux champignons





Mini cocotte aux champignons des bois

Recette CEufs/CNPO. Photo : CNPO/Ph. Asset/Adocom-RP

POUR 4 PERSONNES

- 1 échalote
- 150 g de champignons (girolles, mousserons, pleurotes)
- beurre
- 30 g de persil
- sel
- poivre
- 4 mini cocottes (ici en Pyrex transparent)
- 25 cl de crème fraîche
- 4 gros œufs

① Faites revenir l'échalote ciselée et les champignons dans une poêle avec du beurre pendant 10 minutes environ. Ajoutez le persil ciselé (en conserver un peu pour la finition), salez et poivrez puis mélangez le tout. Placez la préparation dans les mini cocottes avec la crème fraîche, salez et poivrez à nouveau.

② Cassez les œufs au-dessus et placez le couvercle. Laissez cuire 10 à 12 minutes au four à 180 °C (th.6).

③ Décorez avec le persil et le poivre.

À noter : utilisez de préférence des œufs de poules élevées en plein air issus de l'agriculture biologique.



ET ON BOIT QUOI ?

Monsieur de Cyrano bio, Bergerac rouge, Producta Vignobles. Le nez est porté sur des notes de fruits frais et de fruits mûrs. Bouche aromatique et gourmande. 5,70 €, GMS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

