

# Œuf cocotte, mouillettes de brioche toastée, sauté de champignons en persillade, copeaux de Tomme des Demoiselles |

Recette pour 4 personnes

## Description

Une belle entrée rapide à exécuter et consistante, qui demande peu de denrées et de travail, pour un maximum de résultat.

## L'astuce du chef

Il est évidemment possible de choisir un fromage de votre région, assurez-vous simplement que celui-ci ait un goût suffisamment prononcé.

## Ingrédients

### Oeuf poché et mouillettes

- 4 Unité(s) Oeuf
- 4 Tranche(s) épaisse(s) Pain brioché
- 30 Gr Beurre
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Champignons

- 125 Gr Champignons de paris
- 125 Gr Champignon portobello
- 100 Gr Champignon shiitake
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 5 Branche(s) Persil haché
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Copeaux de fromage

- 12 Copeaux Tomme des demoiselles
- 6 Brin(s) Ciboulette
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **150 F°**

### Mise en place

Épluchez et hachez finement les gousses d'ail.

Coupez les tranches de brioche en bâtonnets d'environ 1 cm de côté.

Lavez et hachez le persil.

À l'aide d'un chiffon humide, frottez vos champignons si nécessaire, puis émincez-les.

Ciselez finement la ciboulette.

### Mouillettes

Dans une poêle chaude avec du beurre, faites revenir les bâtonnets de brioche sur toutes les faces. Une fois les mouillettes bien dorées, réservez-les sur un papier absorbant. Finalisez en ajoutant de la fleur de sel sur les mouillettes encore humides.

### Les champignons

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites revenir les champignons émincés un à un. Assurez-vous de leur donner une belle coloration, puis mettez-les à égoutter.

Dans la même poêle, ajoutez une belle noisette de beurre, faites revenir l'ensemble des champignons sautés en y ajoutant le persil et l'ail haché.

Déposez cette garniture de champignons en persillade dans des bols ou des ramequins.

### Cuisson des oeufs

Cassez délicatement les oeufs un à un sur la garniture de champignons. Placez ensuite les ramequins dans le four à 64°C (145°F) durant 30 minutes.

### Copeaux de fromage

À l'aide d'un économe, réalisez de jolis copeaux de fromage.

### Montage et finition

À la sortie du four, déposez les ramequins sur une petite assiette, parsemez sur l'oeuf les copeaux de fromage, ajoutez dessus la ciboulette ciselée.

Dans l'assiette, déposez sur le côté les mouillettes de brioche, laissez-en une sur le rebord du ramequin suivant les possibilités.

**Bon appétit!**