

Oeuf de caille cocotte, persillade de champignons au bacon fumé, moutarde de Dijon et vieux cheddar |

Recette pour 12 Tapas



Description

Une recette méconnue à déguster à l'apéritif.

L'astuce du chef

Avec un oeuf de poule vous pouvez réaliser la recette, comptez un temps de cuisson un peu plus long.

Ingrédients

Pour les oeufs cocotte

- 12 Unité(s) Oeuf de caille
- 200 Gr Cheddar fort
- 400 Gr Champignons de paris
- 2 Unité(s) Ail
- 4 Branche(s) Thym
- 4 Branche(s) Persil
- 150 Gr Lard fumé
- 30 Ml Moutarde de dijon

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Hachez l'ail et le thym. Brossez et émincez les champignons, hachez le persil finement. Râpez le cheddar et coupez le lard en petits cubes. Faire bouillir de l'eau pour votre bain marie.

Pour les oeufs cocotte

Dans une poêle chaude, faites revenir le lard 3 minutes, ajoutez l'ail et le thym, puis les champignons, cuire 4 à 6 minutes et retirez du feu, puis ajoutez le persil et la moutarde Maille au vin blanc.

Dans 12 petits ramequins, mettez les champignons dans le fond, ajoutez le cheddar sur le dessus et finissez en cassant l'oeuf de caille sur le dessus.

Disposez les ramequins sur une plaque de cuisson, versez l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur, et cuire au four 3 à 4 minutes, il faut que l'oeuf soit cuit mais que le jaune reste coulant.

Présentez les ramequins sur un plateau de service et finissez avec une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

Bon appétit!