

OEufs COCOTTE AUX MORILLES ET COMTÉ, ASPERGES ET NOISETTES



© CIGC - luk thys

INGRÉDIENTS



Pour 4 personnes

- 100 g de Comté
- 30 g de morilles séchées ou 250 g de morilles fraîches
- 4 asperges vertes
- 1 tranche de pain rassis
- 30 g de pâte de noisettes (en magasin diététique)
- 50 cl de vin blanc du Jura
- 40 cl de crème liquide
- 4 oeufs extra frais
- 10 g de beurre doux
- Sel et poivre



Temps de préparation : 120 minutes



Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de repos : 2 heures

PRÉPARATION

Préparation des morilles :

Trempez les morilles séchées dans de l'eau tiède pendant 30 minutes et réservez l'eau. Faites fondre le beurre, dorez les morilles essorées. Ajoutez le vin blanc et un petit verre d'eau de trempage. Faites réduire de moitié, ajoutez la crème et la pâte de noisettes et faites réduire à nouveau de moitié.

Préparation des ramequins :

Coupez le Comté en dés. Répartissez le pain rassis en 4 morceaux dans 4 ramequins et ajoutez le Comté. Versez la crème aux morilles sur l'ensemble. Pendant ce temps, blanchissez les asperges 30 secondes à l'eau bouillantes salée. Faites les refroidir sous l'eau glacée et coupez-les en morceaux dans les ramequins. Laissez raffermir au froid à peu près deux heures.

Cassez les oeufs un par un et mettez chaque blanc sur l'appareil aux morilles dans les ramequins. Réservez les jaunes dans leur coquille respective.

Finition et dressage :

Cuisez à la vapeur les préparations environ 10 minutes, jusqu'à ce que le blanc soit pris. Posez le jaune cru par-dessus en prenant soin de ne pas le casser. Salez à la fleur de sel et poivrez au poivre du moulin. Servez immédiatement avec des mouillettes. Accompagnez d'un vin du Jura comme un Savagnin ou un Chardonnay.