

Œuf cocotte

*au curcuma, champignons
et châtaignes*



538

4 œufs
15 cl de crème liquide
entière
17 cl de lait entier
2 cl d'huile d'olive
1 pincée de curcuma en
poudre
8 champignons de

Paris bruns
30 g de beurre
pommade
8 châtaignes cuites
Quelques pluches
d'aneth
Fleur de sel et poivre
du moulin

Fais chauffer la crème et le lait, laisse réduire de moitié. Ajoute ensuite l'huile d'olive en fouettant puis le curcuma en poudre. Préchauffe le four à 170 °C. Beurre quatre ramequins à l'aide d'un pinceau. Casse 1 œuf par ramequin, assaisonne. Dépose les ramequins dans un plat avec de l'eau. Enfourne pour 10 minutes (à vérifier). Lave et coupe les champignons en lamelles, fais-les cuire au beurre, environ 4 minutes sur feu doux. Sale et poivre. Coupe les châtaignes en quartiers et ajoute-les aux champignons. Fais cuire quelques minutes, puis réserve dans une assiette. Au terme de la cuisson des œufs, ajoute les champignons et les châtaignes dans les ramequins. Émulsionne la crème et dépose la mousse obtenue sur les œufs.