

Œuf cocotte grand-mère



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
300 g	Champignons de Paris entiers 1er choix en boîte 3/1 BONDUELLE	0028070
25 centilitres	Crème liquide	~
10 centilitres	Huile Line colza olive en bouteille 1 L AMPHORA	0044689
200 g	Lardons demi-sel	~
10 pièces	Œufs	~
1	Oignons au vinaigre balsamique en boîte 4/4 DEMETRA	0098040
10 tranches	Pain de mie nature en tranches en paquet 550 g HARRYS	0169236
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
50 centilitres	Sauce demi-glace naturelle en brique 1 L CHEF	0091686
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Escaloper les champignons de Paris. Faire revenir les lardons sans coloration. Détailler en cubes les tranches de pains de mie et les faire revenir dans un peu de matière grasse. Assaisonner de sel et de poivre.
- 2 Disposer dans les cassolettes la garniture (champignons, lardons, oignons). Casser l'œuf et ajouter un trait de demi-glace de veau et un filet de crème liquide sur la garniture. Mettre au four à couvert à 160°C pendant 6 minutes. Dresser et envoyer.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits Bio blanc AOC 2015 en bouteille 75 cl A L'ORIGINE PATRICK HUDELOT