

Les oeufs cocotte à la bière et au Maroilles

une recette de Benjamin Bajoux

3

LES INGRÉDIENTS (4 personnes)

- 4 œufs
- 15 cl de bière du Nord (bière ambrée)
- 10 cl de crème liquide
- 160 g de Maroilles
- 1 échalote
- 1 oignon
- Beurre
- Herbes du jardin (oignons fanes, coriandre, persil plat, thym ...)
- 4 tranches de magret de canard fumé (ou lardons fumés)
- Sel et poivre
- Pain pour faire des mouillettes

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Première étape : la préparation

- Émincer l'oignon et l'échalote.
- Gratter les croûtes du maroilles et le couper en tranches puis en dés.
- Dégraisser et tailler en dés 4 tranches de magret de canard fumé.
- Faire fondre un gros morceau de beurre dans une grande poêle puis y verser l'oignon et l'échalote émincés dans le beurre moussant.
- Ajouter dans la poêle le magret de canard coupé en dé avec les 3/4 des dés de Maroilles (120 gr de maroilles) et les herbes du jardin.
- Laisser fondre le fromage puis déglacer le tout avec de la bière du Nord. Ajouter ensuite la crème liquide. Laisser bouillir jusqu'à ce que le Maroilles soit complètement fondu. Ajouter du poivre et du sel.

Deuxième étape : la cuisson

- Prendre quatre ramequins ou plats individuels allant au four.
- Casser un œuf dans chaque ramequin et verser dessus une bonne louche de la poêlée obtenue (Magret, Maroilles, crème, bière, herbes etc. ...).
- Disposer par-dessus les derniers dés de Maroilles restant (40 g de Maroilles).
- Mettre les ramequins au four à 180° pendant 7 minutes, déguster de suite avec des mouillettes.

L'ASTUCE DU CHEF

Benjamin Bajoux, chef du Balsamique Restaurant, confie son astuce pour concocter des oeufs verts : « Vous pouvez ajouter des asperges ou des petits-pois frais. »



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES : <http://bit.ly/Recette-chtis-plats>