



ŒUFS COCOTTE AU FOIE GRAS

PAR NATHALIE NGUYEN

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Découpez les lobes de foie gras en demi-tranches et déposez-les au fond de chaque verrine.
- 2 Clarifiez les œufs. Mélangez le blanc à la crème. Ajoutez la noix de muscade et assaisonnez.
- 3 Disposez cette crème dans les verrines et enfournez pendant 10 min à 180° jusqu'à ce que le blanc soit encore tremblotant à cœur. Pendant ce temps, fouettez les jaunes et assaisonnez.
- 4 Versez au dernier moment le jaune sur les blancs et parsemez de ciboulette ciselée.

POUR 40 BOUCHÉES :

- 2 lobes de foie gras cru Labeyrie,
- 20 œufs,
- 50 cl de crème,
- 3 bottes de ciboulette,
- Noix de muscade,
- Sel & poivre.