



# RECETTES



## Œufs cocotte au foie gras de canard truffée



### Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 7 mn

### Ingrédients

4 tranches de foie gras de canard truffé

2 tranches de jambon cru

4 œufs

2 c à soupe de crème semi-épaisse

5 cl de jurançon

Ciboulette

Cerfeuil

Poivre

### RAPPEL :

La truffe melanosporum ne supporte pas une forte cuisson.

1 Prenez 4 ramequins et disposez dans le fond  $\frac{1}{2}$  tranche de foie gras de canard truffé. Cassez un œuf dans chacun des ramequins et poivrez.

2 Mélangez la crème et le Jurançon, puis versez une cuillerée du mélange dans chaque récipient. Assaisonnez à nouveau si nécessaire, puis ciselez la ciboulette et le cerfeuil.

3 Laissez cuire au bain-marie durant 6 à 7 minutes.

Au moment de servir, disposez d'une demie-tranche de foie gras sur le dessus puis répartissez le jambon cru coupé en pétales fines.....Servez rapidement.

### Vin conseillé :

Pourquoi pas un Jurançon sec : le Lapeyre 1998 – Jurançon.

Ou bien un vieux Hermitage blanc – Vallée du Rhône.

