

ŒUFS COCOTTE POMMES DE TERRE & CHORIZO



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
+1H

INGRÉDIENTS

Pour 2 mini-cocottes

580 g pommes de terre crues épluchées
18 tranches de chorizo (fort pour moi)
20 cL crème fraîche
poivre 5 baies, sel
muscade en poudre
beurre (toujours salé pour moi)
- décoration -
piment en paillettes



Ø 10,5 CM

Commencez par couper les rondelles de chorizo.
Posez dans un bol. Réservez.
Épluchez et lavez les pommes de terre. Réservez.

Placez un peu de beurre coupé en tranche au fond de chaque cocotte. Commencez à couper les pommes de terre en tranches fines et disposez dans les cocottes pour remplir au 1er tiers de la hauteur. Ajoutez 3 tranches de chorizo. Recouvrez de crème fraîche. Parsemez de sel, poivre 5 baies du moulin et un peu de muscade. Procédez pareil avec les 2 autres tiers.

Posez de fines tranches de beurre sur le dessus de chaque cocotte et enfournez 1h15 à 180°C.
Le dessus doit alors être bien doré et gratiné.

- C'est à ce moment de la recette que vous pouvez vous arrêter si besoin. Laissez complètement refroidir. Filmez, reposez le couvercle et réservez au frigo (jusqu'à 4/5 jours)... Pour reprendre, commencez par réchauffer les mini-cocottes : retirez les couvercles et le film alimentaire et enfournez 20 minutes à 180°C... Puis continuez simplement la recette 😊 -

À la sonnerie du four, sortez les cocottes (en laissant le four allumé). Posez 2 petits bols à proximité des cocottes. Cassez le 1er œuf, versez le blanc dans la 1ère cocotte et posez délicatement le jaune dans un petit bol. Procédez pareil pour le 2ème œuf. (Si on enfourne les œufs entiers, quand le blanc sera cuit, les jaunes seront "durs" et pas du tout coulants)

Remettez les cocottes au four pendant 7 min jusqu'à ce que les blancs "blanchissent"... À la sonnerie du four, ressortez les cocottes puis faites glisser délicatement les jaunes d'œufs au centre de chaque cocotte.

Parsemez d'un peu de sel, poivre 5 baies du moulin et une pincée de paillettes de piment. Enfourez une dernière fois pendant 4 minutes.

Attention, les cocottes sont très chaudes en sortant du four... Laissez refroidir 15 minutes avant dégustation (si vous ne voulez pas vous brûler la langue 😊)

