



OÛF COCOTTE, **RATATOUILLE** DE **LÉGUMES** **CONFITS** ET **CHANTILLY** AU **FROMAGE** DE **CHÈVRE**



Un œuf décalotté cuit en suspension. Le blanc coagule doucement, le jaune devient crémeux. La coquille est ensuite garnie de purée de légumes...

Bi**o**bernai'Cook

www.biobernai.com

Recette réalisée avec le concours des producteurs bio, exposants de BiObernai'15
CHEVRERIE DE NIDERVILLER - 06 21 83 14 43 - www.fermesniderviller.fr / **FERME SAINT BLAISE** - 03 88 08 71 73 / **FERME DE TRUTTENHAUSEN** - 03 88 08 27 17 - www.truttenhausen.fr / **LES AVIATS-FERME HUMBERT** - 03 88 57 06 00 - www.biofermehumbert.com / **LE PANIER DU JARDIN D'AGNES** - 03 88 69 92 26 - www.lejardindignes.fr / **LES JARDINS DE GAÏA** - 03 88 85 96 53 - www.jardinsdegaia.com / **MOULIN DES MOINES** - 03 90 29 11 80 - www.moulindesmoin.es.com

OÛF COCOTTE, RATATOUILLE DE LÉGUMES CONFITS ET CHANTILLY AU FROMAGE DE CHÈVRE

Ingrédients pour 6 personnes : 6 œufs

Pour la ratatouille

Artichauts grillés marinés	6
Pétales de tomates confites	6
Fleur de sel	6 pincées
Piment d'Espelette	6 pincées

Pour la chantilly

Chèvre frais	150g
Crème liquide entière	15cl
Sel fin	3 pincées
Moulin à poivre	3 tours

Descriptif

Un œuf décalotté puis cuit en suspension dans une eau frémissante. Le blanc coagule doucement pour laisser le jaune crémeux. On garnit ensuite la coquille de purée de légumes confits, de tomates et d'artichauts puis on surmonte le tout d'une crème à base de chèvre réalisée au siphon.

Pour la chantilly de chèvre : Monter la crème à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter délicatement le fromage de chèvre frais et assaisonner de sel et de poivre. Conserver ensuite la crème au frais.

Pour les œufs cocotte : Tailler les tomates et les artichauts confits en petits dés. Toquer les œufs crus, les décalotter et enlever 1/3 du blanc. Dans chaque coquille d'œuf, déposer des dés de légumes. Mettre une grande quantité d'eau à bouillir, poser dessus les œufs en les laissant flotter. Stopper le feu et laisser cuire 3 à 5 minutes.

Au terme de la cuisson, ajouter dans chaque œuf la chantilly de chèvre et servir de suite.

Le plus du Chef

Le sel dans l'eau de cuisson permet d'augmenter la portance et d'éviter aux œufs de couler. Veillez à ne pas trop garnir les œufs : s'ils sont trop lourds, ils couleront...