

ŒUF COCOTTE CUIT DANS SA COQUILLE, BACON ET ÉMULSION DE CORIANDRE



Biobernali'Cook

www.biobernali.com

Recette réalisée avec le concours des exposants de BiObernal'16 :

FERME DURR 03 88 74 87 80 - www.ferme-durr.fr / **FERME HUBERT - LES AVIATS**
03 88 57 06 00 - www.biofermehubert.com / **FOURNIL KRISTOF** - 06 74 73 81 14
<http://fournil-kristof.com> / **HUILES ESSENTIELLES MARTINETTI** - 03 86 84 32 65
martinettibio.com / **LA MAISON VITALE** - 03 90 41 41 00 - www.jevisbio.fr / **LA SOURCE**
BIO - 03 75 13 00 10 - www.lasourcebio.com

ŒUF COCOTTE CUIT DANS SA COQUILLE, BACON ET ÉMULSION DE CORIANDRE

Ingrédients pour 6 personnes

Œufs	6	Pour l'émulsion	
Gros sel	1 poignée	Crème liquide entière	20 cl
		Sel fin	6 pincées
Pour la garniture		Poivre du moulin	6 tours
Bacon	50 g	Huile essentielle de coriandre	1 cl
Coriandre fraîche	3 branches		
Pain de campagne	2 tranches		

Descriptif

Pour l'émulsion : Verser dans un siphon la crème, l'huile essentielle de coriandre, le sel fin et le poivre en moulin. Injecter une cartouche de gaz puis réserver au frais.

Pour les œufs cocotte : Faire frémir de l'eau fortement salée dans une casserole. Tailler le bacon en fine brunoise.

Décalotter la coquille supérieure puis retirer l'œuf et réserver. Disposer ensuite dans la coquille un peu de brunoise de bacon, puis remettre le jaune d'œuf et 2/3 du blanc.

Déposer délicatement l'œuf dans l'eau et laisser cuire pendant 3 min 30. Assaisonner de sel et de poivre du moulin en fin de cuisson.

Pour les mouillettes de pain de campagne : Griller les tranches de pain au four ou au toasteur. Tailler en bâtonnets et réserver.

Retirer l'œuf de sa nage, ajouter l'émulsion à l'huile de coriandre, une feuille de coriandre et déguster aussitôt avec les mouillettes de pain de campagne.

Le plus du Chef

Vous pouvez parfumer votre œuf avec des cubes de comté, une crème de champignons ou la garniture de votre choix.