



Œufs cocotte

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	5 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

150 g de foie gras, terrine

50 ml de crème

Bien mélanger le foie gras et la crème et répartir le mélange dans quatre ramequins, lisser.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 150 °C avec Air chaud + vapeur

4 œufs, frais

Placer les ramequins sur une plaque en acier inox perforée. Ajouter un œuf dans chaque ramequin sur le mélange à base de foie gras. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 150 °C pendant 5 min

Fleur de sel

Poivre

L'œuf est prêt lorsque le blanc d'œuf n'est plus liquide. Sortir la plaque de l'espace de cuisson. Assaisonner l'œuf avec la fleur de sel et le poivre.

Conseils

Selon la cocotte, l'œuf a besoin de 5 à 6 minutes.

Accessoires

4 petits ramequins plats (cocottes) de ø13 cm

Plaque en acier inox perforée

