Œufs en cocotte

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час готування	5 хв
Порції	4
Прилад	Combair-Steam SL з 2015 року

Preparation

150 g foie gras, terrine

50 ml cream

Mix the foie gras and cream well, divide the mixture between the four ramekin dishes and smooth the top.

Розігріти робочу камеру до 150 °C Гаряче повітря + зволожуюча пара

4 eggs, fresh

Place the ramekin dishes on the perforated stainless steel tray. In each one, crack an egg on top of the foie gras and cream mixture. Cook.

Засунути страву для готування

Гаряче повітря + зволожуюча пара 150 °C протягом 5 хв

Fleur de sel

pepper

The egg is ready when the egg white is no longer runny. Take the tray out of the cooking space. Season the egg with fleur de sel and pepper.

Поради

Depending on the cocotte, the egg takes about 5 to 6 minutes to cook.

Аксесуари

4 small, flat ramekins (cocottes) à ø13 cm

Perforated stainless steel tray

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019