

Œufs cocotte, crème d'endives et fourme de Montbrison

Infos pratiques

Préparation : 30 min

Cuisson : 7 min

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 œufs

2 petites endives

20 cl de crème liquide

50 g de beurre

150 g de fourme de Montbrison

sel et poivre



Étapes

1. Préchauffez le four à 160° (th 5/6). Lavez les endives, éliminez un petit cône à leur base et détaillez-les en lanières. Coupez la fourme de Montbrison en dés. Concassez grossièrement les noix. Beurrez 4 ramequins.
2. Faites cuire les endives dans une poêle avec 1 noix de beurre jusqu'à évaporation complète de l'eau. Salez, poivrez, répartissez-les dans les ramequins avec les noix.
3. Cassez les œufs en séparant les jaunes (réservez-les) des blancs que vous verserez dans les ramequins. Salez, poivrez.
4. Disposez les 4 ramequins dans un plat à four, versez-y de l'eau chaude sur 2 cm de hauteur pour obtenir un bain-marie. Enfournes pour 7 min environ, le blanc doit coaguler.
5. Pendant ce temps, dans une casserole, faites bouillir la crème liquide. Ajoutez la fourme. Poivrez puis battez au fouet jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse. Réservez sur feu très doux.
6. Sortez les ramequins du four. Répartissez-y la crème de fourme, posez un jaune d'œuf cru sur chacun. Servez aussitôt.