

Honza

LES BONS CHAMPIGNONS !

Œufs cocotte à la poêlée à la truffe, lard croustillant

Temps de préparation

 15 mn

Temps de cuisson

 20 mn

Personnes

 4

Difficulté



Coût



Ingrédients

800 g de poêlée à la truffe Honza

8 œufs bio

20 g de beurre demi-sel

4 cuillères à soupe bombée de crème épaisse

8 tranches de lard fumé assez fines

Quelques brins de ciboulette

Préparation

- 1 Déposez les tranches de lard sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire 5 minutes sous le grill du four. Réservez et préchauffez le four à 200°C.
- 2 Beurrez 4 ramequins. Dans une poêle, faites revenir la poêlée 15 minutes en remuant. Quand elle est bien dorée, maintenez au chaud à feu doux.
- 3 Cassez délicatement 2 œufs dans chaque ramequin. Ajoutez la crème puis salez et poivrez.
- 4 Enfournez pour 10 minutes, jusqu'à ce que le blanc coagule.
- 5 Sortez les ramequins du four et servez-les la poêlée à la truffe. Parsemez de ciboulette ciselée et servez avec les ranches de lard.