

RECETTE

*Oufs cocottes aux cèpes
et pépites de chorizo*

Bellota-Bellota®

RECETTE

*Œufs cocottés
aux cèpes et
pépites de
chorizo*

PORTION

2 4 6 8

DIFFICULTÉ



① PRÉPARATION

10 minutes

① CUISSON

5 minute

INGRÉDIENTS

4 œufs

100g de cèpes

100g de pépites de chorizo

20cl de crème fraîche

Quelques brins de persil

1 c.à.c. de moutarde

1 gousse d'ail

40g de manchego râpé

Sel, poivre

PRÉPARATION

*Faire revenir les cèpes avec la
gousse d'ail pressée dans une
poêle. Retirer du feu, ajouter
quelques brins de persil ciselé
et mélanger.*

*Mélanger la moutarde avec la
crème, la noix de muscade, le
sel et le poivre.*

*Mettre les cèpes au fond d'un
ramequin, recouvrir avec la
moitié du mélange crémeux et*

casser délicatement l'œuf par
dessus. Recouvrir du reste de
crème. Parsemer de pépites de
chorizo.

Enfourner à 210°C pendant 10 min.