



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Oeuf cocote en mirepoix .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 1 personne :

- 1 échalote
 - 1 œuf
 - 1 oignon
 - 1/2 carotte
 - 1/2 tranche épaisse de jambon
 - 3 c. à s. de vinaigre xérès
 - 3 noix de beurre (dont 1 pour le moule)
 - 5 cl de bouillon de volaille dégraissé
 - 5 cl de crème légère
 - Muscade, sel et poivre
 - Quelques brins de ciboulette
-
- Peler et tailler en dés les échalotes, oignons et les carottes et le jambon
 - Faire fondre le beurre, y mettre les petits dés d'échalotes, oignons et de carottes
 - Faire colorer quelques minutes sur feu moyen et ajouter les dés de jambon
 - Mélanger, couvrir et laisser étuver (se reposer à feu doux) pendant 5 minutes
 - Déglacer avec 3 c. à s. de vinaigre de xérès. Laisser mijoter jusqu'à évaporation du liquide
 - Verser 5 cl de bouillon dégraissé dans la poêle
 - Laisser réduire 5 minutes puis ajouter 1 5 cl de crème légère
 - Saler, poivrer et ajouter 1 pincée de noix de muscade. Laisser frémir 5 minutes sur feu doux
 - Préchauffer le four thermostat 6-7 à 200°C. Beurrer soigneusement 1 ramequin
 - A l'aide d'une petite cuillère, verser le mirepoix en le répartissant dans le ramequin
 - Casser l'œuf au dessus du ramequin rempli des carottes, échalotes, oignons et dés de jambon
 - Saler, et parsemer de ciboulette hachée (petit rajout gourmand : 1 touche de gruyère râpé)
 - Glisser le ramequin dans le four en le posant dans un bain-marie bouillant
 - Faire cuire 5-6 minutes de façon à ce que le blanc soit coagulé et que le jaune soit à peine pris
 - Décorer de brins de ciboulette et servir aussitôt