



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

. Œuf cocotte au foie gras .



Ingrédients :

- 15 cl de vin blanc
 - 2 gros œufs
 - 2 tranches de foie gras
 - 3 c.à.s de crème fraîche épaisse
 - Romarin, basilic, herbes de Provence
 - Sel, poivre
-
- Huiler légèrement 2 cassolettes. Déposer ½ tranche de foie gras au fond
 - Casser un œuf entier dans chaque cassolette
 - Dans un saladier mélanger la crème, le vin et les aromates, saler, poivrer
 - Recouvrir la cassolette de cette préparation
 - Placer dans un plat au bain-marie et enfourner à four chaud 15-20 minutes à 180°C
 - Ajouter le restant de foie gras par-dessus

