



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

. Oeuf cocotte au gorgonzola et magret d'oie séché .



Ingrédients pour 3 verrines :

- 1 gros oeuf
- 10 fines tranches de magret d'oie séché
- 3 c.à.s de crème fraîche
- 40 g de gorgonzola cremoso
- Basilic, curcuma, sel, poivre
- Dés de jambon

- Dans un saladier mélanger la crème fraîche, les herbes, épices et aromates
- Dans un bol battre l'oeuf en omelette et l'incorporer à la précédente préparation
- Détailler finement le gorgonzola, mixer les tranches de magret d'oie et les incorporer au mélange
- Ajouter les dés de jambon, mélanger puis verser le tout dans des verrines adaptées
- Faire cuire au bain-marie dans un four préchauffé à 180°C th. 6 pendant 20 minutes
- Surveiller la cuisson pour que la sorte de flan gonfle et brunisse sans trop cuire

Astuce : En adaptant la cuisson selon votre four vous obtiendrez un flan avec une texture moins liquide se rapprochant de la texture d'une omelette ou tortilla

