

Oeufs cocotte aux chanterelles et mouillettes au Beaufort

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de chanterelles - 20 g de beurre - une bonne pincée de sel - 8 tranches de pain de campagne découpées en bâtonnets - 120 g de Beaufort râpé - 2 petits oignons nouveaux - 4 oeufs - 100 g de crème fraîche - poivre noir fraîchement broyé

Temps de préparation : 40 minutes

Niveau : facile

Coût : économique

1. Retirez le pied terreux des champignons. Essuyez-les avec un torchon humide ou un pinceau. Si les chanterelles sont vraiment terreuses, plongez-les 3 secondes dans une bassine d'eau, secouez-les et retirez-les immédiatement. Laissez égoutter sur un torchon épais.
2. Faites chauffer une sauteuse à sec (sans ajout de matière grasse) et à feu modéré. Ajoutez les chanterelles. Laissez cuire 3 ou 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles rendent leur eau de végétation. Récupérez ce jus en disposant une passoire au-dessus d'un saladier. Refaites chauffer la poêle, avec le beurre cette fois-ci. Quand il est noisette, ajoutez les chanterelles pré-cuites et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Salez et mélangez.
3. Préchauffez le grill du four. Trempez chaque mouillette rapidement dans le jus de chanterelles et disposez-les sur une plaque. Saupoudrez de Beaufort râpé (environ 60 g) et enfournez jusqu'à ce que le fromage devienne doré. Décollez-les de la plaque et lancez votre four à 180 °C.
4. Lavez les oignons nouveaux et émincez-les finement.
5. Dans 4 ramequins assez grands (Pyrex pour moi), disposez au fond la moitié des chanterelles et des oignons nouveaux. Cassez un œuf au-dessus de chaque ramequin. Répartissez la crème fraîche, le Beaufort, les chanterelles et les oignons restants.
6. Enfournez les œufs cocotte pendant 15 minutes. A la sortie du four, saupoudrez de poivre noir. Servez avec les mouillettes.