

Oeuf cocotte aux éclats de foie gras et à la poudre de tonka

Entrée **Facile****Pour :** 4 personnes**Préparation :** 5 mn**Cuisson :** 10 mn

Pas besoin d'être un grand chef pour réaliser cette petite merveille ! Il suffit juste de vous procurer de bons produits. En 15 min chrono, vous avez une petite entrée qui peut être servie sur vos tables de fêtes.

Recette proposée par : Sophie Lebarbier

Ingrédients

- 100 g de foie gras de canard
- 4 oeufs
- 4 cs de crème fraîche liquide
- 8 pincées de poudre de fève tonka

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Coupez délicatement le foie gras en petits morceaux, puis disposez l'ensemble dans 4 ramequins légèrement beurrés. Pensez à réserver quelques cubes de foie gras pour la décoration.
- 3 Disposez 1 oeuf entier et cassé dans chaque ramequin.
- 4 Ajoutez-y 1 cuillère à soupe de crème sur le dessus de chaque oeuf, puis 2 pincées de poudre de fève tonka.
- 5 Enfournez pendant 8 à 10 minutes.
- 6 À la sortie du four, parsemez de quelques petits morceaux de foie gras sur chaque oeuf cocote. Servez sans attendre !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

