

Œufs cocotte à la crème et au jambon pata negra

Une recette divine et terriblement savoureuse. L'élaboration est certes délicate, mais vous garantit une dégustation extrêmement fondante. Une fois les bases acquises, vous pourrez la modifier au gré de vos envies et des saisons. Envivo Lungo permet une parfaite symbiose avec le pain aux céréales toasté, l'œuf et les noisettes. Les notes de pain d'épices et de pain grillé de ce café se marieront parfaitement aux arômes des noisettes torréfiées. Le Pata Negra apportera, quant à lui, une intensité supplémentaire qui renforce la saveur corsée du café.



Ingrédients

- 4 œufs
- 150 g de crème
- ½ gousse d'ail
- 20 g de beurre salé
- 40 g de jambon Pata Negra
- 80 g de noisettes
- sel
- poivre
- noix de muscade
- herbes aromatiques de saison

Préparation

- Préparez un plat pour le four et disposez au centre 4 ramequins.
 - Dans les ramequins, disposez des lamelles de jambon Pata Negra et des noisettes torréfiées concassées.
 - Mettez la crème à bouillir dans une casserole. Assaisonnez avec le sel, le poivre, la noix de muscade et l'ail.
 - Laissez bouillir encore 30 secondes à feu modéré, puis passez au chinois.
 - Une fois que la crème soit un peu épaissie, versez-la dans les ramequins et déposez-y un œuf.
 - Ajoutez de l'eau bouillante dans le plat jusqu'au $\frac{3}{4}$ de la hauteur des ramequins.
 - Ensuite, agrémentez d'une petite noix de beurre, salez et poivrez légèrement.
 - Faites cuire pendant 8 minutes à 190 °C.
 - Vérifiez bien que le blanc de l'œuf soit cuit, mais que le jaune et la crème soient restés liquides.
 - Ajoutez ensuite un peu de fleur de sel et garnissez avec des herbes aromatiques.
 - Accompagnez le tout d'un toast de pain aux céréales et quelques noisettes torréfiées et concassées.
- Disposez sur le toast une fleur de tête de moine et dégustez !