

Oeuf cocotte, oignons caramélisés, cheddar fort, mesclun et vinaigrette à l'érable

Recette pour 4 personnes

Description

Oeuf cuit tout doucement au bain-marie dans un petit ramequin garni de copeaux de cheddar fort et d'oignons caramélisés, servi avec une salade mesclun assaisonnée d'une vinaigrette au sirop d'érable.

L'astuce du chef

Vous pouvez varier la garniture de vos oeufs cocotte en ajoutant des dés de tomates, de jambon ou une tombée d'épinards.

Ingrédients

Pour les oeufs cocottes

- 4 Unité(s) Oeuf
- 2 Unité(s) Oignon rouge
- 120 Gr Cheddar fort
- 0.50 Botte(s) Ciboulette

- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Pour le mesclun, vinaigrette à l'érable

- 15 Ml Vinaigre de cidre
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 15 Ml Sirop d'érable
- 30 Ml Huile végétale
- 4 Poignée(s) Mesclun

- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Préchauffez votre four à 350 F°

Mise en place

Ciselez l'oignon rouge.

Ciselez la ciboulette.

Réalisez des copeaux de cheddar à l'aide d'un économe.

Préparation des oignons caramélisés

Dans une poêle antiadhésive chaude, versez un filet d'huile d'olive et déposez une noisette de beurre, faites revenir l'oignon.

Salez, poivrez et laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés.

Dans deux petites cocottes, déposez quelques oignons caramélisés et un peu de cheddar.

Cassez un œuf dans chaque cocotte.

Salez, poivrez puis déposez les cocottes dans un plat rempli d'eau. Enfournez pendant 10 à 12 minutes. Laissez reposer.

Préparation de la vinaigrette à l'érable

Dans un bol, réunissez le vinaigre, la moutarde et le sirop d'érable.

Tout en fouettant, incorporez l'huile végétale en filet. Salez et poivrez.

Dressage de vos assiettes

Assaisonnez le mesclun de la vinaigrette à l'érable. Servez-en une portion dans chaque assiette. Déposez une cocotte à côté du mesclun que vous saupoudrez de ciboulette.

Bon appétit!