

Oeuf de caille cocotte, persillade de champignons au bacon fumé, moutarde Maille au vin blanc et vieux cheddar

Recette pour 24 Tapas



Description

Une recette méconnue à déguster à l'apéritif.

L'astuce du chef

La gamme des moutardes Maille est très riche, alors n'hésitez pas à choisir une autre moutarde pour cette recette.

Ingrédients

Pour les oeufs cocotte

- 24 Unité(s) Oeuf de caille
- 120 Gr Cheddar fort
- 400 Gr Champignons de paris
- 2 Unité(s) Ail
- 4 Branche(s) Thym
- 4 Branche(s) Persil
- 120 Gr Lard fumé
- 60 Ml Moutarde maille au vin blanc
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Pour la mise en place

Hachez l'ail et le thym. Brossez et émincez les champignons, hachez le persil finement. Râpez le cheddar et coupez le lard en petits cubes. Faire bouillir de l'eau pour votre bain marie.

Pour les oeufs cocotte

Dans une poêle chaude, faites revenir le lard 3 minutes, ajoutez l'ail et le thym, puis les champignons, cuire 4 à 6 minutes et retirez du feu, puis ajoutez le persil et la moutarde Maille au vin blanc.

Dans 24 petits ramequins, mettez les champignons dans le fond, ajoutez le cheddar sur le dessus et finissez en cassant l'oeuf de caille sur le dessus.

Disposez les ramequins sur une plaque de cuisson, versez l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur, et cuire au four 3 à 4 minutes, il faut que l'oeuf soit cuit mais que le jaune reste coulant.

Présentez les ramequins sur un plateau de service et finissez avec une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

Bon appétit!