



Oufs cocotte au jus de truffe et salade de fêtes

Oufs cocotte au jus de truffe (pour 4 personnes)

- 4 gros oeufs
- 3 dl de crème fraîche
- 1pt boîte de pelures de truffes
- 1 pt tranche de foie gras
- 1 filet de porto rouge
- Beurre en pommade
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Préchauffez votre four à 180°. Et prévoyez un bain-marie.

2/ Beurrez des ramequins et assaisonnez-les. Cassez un oeuf dans chaque ramequin et enfournez-les pendant 4 à 5' max.

3/ Dans un ustensile, faites réduire la crème avec le jus de truffe (réservez les pelures), le porto. Assaisonnez de sel et poivre.

4/ Lorsque la crème est à consistance, ajoutez les pelures de truffes. Réservez.

5/ Lorsque les oeufs sont cuits, sortez-les du four, versez la crème de truffes et ajoutez les dés de foie gras et quelques pelures de truffe. Servez avec des « mouillettes » de pain gris.

Salade de fête (pour 4 personnes)

- 150gr de pousses d'épinard
- 4 noix de St Jacques fraîches
- 2 càs d'huile de noisette
- 2 càs d'huile d'arachide
- jus de yuzu
- 1 càs de sésame noir
- Sel
- Poivre du moulin



- 1/ Lavez et essorez les épinards, réservez au frais.
- 2/ Dans un saladier, préparez une vinaigrette avec les huiles, le jus de yuzu, le sel et le poivre.
- 3/ Au moment de servir, escalopez les Saint-Jacques en deux et sautez-les rapidement au beurre.
- 4/ Pendant ce temps, assaisonnez la salade.
- 5/ Disposez en petits tas au milieu de l'assiette. Garnissez des escalopes de St- Jacques, saupoudrez de sésame et servez.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_ufs-cocotte-au-jus-de-truffe-et-salade-de-fetes?id=8602505&emissionId=5931