

Œuf en cocotte, champignons et mouillettes de polenta

C1
Entrée chaude

Ingrédients

- Œuf
- Champignons
- Polenta
- Crème liquide
- Lait

Ingrédients aromatiques

- sel
- poivre
- Cognac

	Polenta	Champignons	oeuf	
Opérations de départ	Faire bouillir de l'eau et du lait + sel + poivre	Laver les champignons sous un jet d'eau. Les couper en lamelles.		
Opérations de cuisson	Verser la polenta et la faire épaissir en tournant constamment dans la casserole. Etaler la polenta sur un plat. Après refroidissement, couper des mouillettes.	Faire sauter les champignons dans du beurre bien chaud.. Dès que cuits, ajouter le cognac puis la crème et la faire épaissir		
Opérations de finition	Faire revenir les mouillettes dans du beurre.	Beurrer un ramequin et y ajouter les champignons.	Casser un œuf sur les champignons dans le ramequin. Mettre à cuire au bain-marie avec un couvercle.	

Dressage	Déposer le ramequin sur un plat accompagné de mouillettes.
Astuces	<ul style="list-style-type: none">• Ne pas laisser les champignons tremper dans l'eau• Le crème doit recouvrir le dos d'une cuiller quand cuite. Si trop cuit, se transforme en graisse• Retirer ramequin à temps sinon jaune trop cuit• Veiller à la bonne longueur des mouillettes