

ŒUF COCOTTE AUX PETITS POIS ET CHORIZO, PETITES MOUILLETES TOASTEES

Pour 6 personnes

Préparation : 20min

Ingrédients :

- 12 œufs
- 50g de petits pois surgelés
- 1/2 baguette
- Sel / Poivre
- 100g de chorizo
- 1/2 oignon blanc
- 5cl d'huile d'olive

➤ *Pour les œufs cocotte :*

1. Toquer les œufs avec un toque-œuf, enlever le capuchon et jeter la moitié du blanc d'œuf.
2. Verser le restant dans un ramequin et laver les coquilles vides. Réserver le tout.

➤ *Pour la garniture et le dressage :*

3. Laver et émincer finement l'oignon. Couper le chorizo en petits dés (environ 3 mm de côté).
4. Dans une petite casserole, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et faire suer les oignons avec 1 pincée de sel fin pendant 1 min. Ajouter le chorizo et le cuire 1 min à feu doux, puis terminer avec les petits pois. Cuire le tout encore 1 min, puis débarrasser dans une assiette pour refroidir légèrement le mélange.

5. Pendant ce temps, remplir les coquilles d'œuf avec 1 cuillère à café de garniture au chorizo (veiller à ne pas trop remplir les coquilles au risque de faire couler les œufs à la cuisson...).
Remettre l'œuf cru par-dessus et le poser délicatement, en pinçant les rebords de la coquille, dans un grand volume d'eau frémissante (principe du bain-marie).
Procéder de la même manière avec tous les œufs et les cuire 3 min.

6. Après cuisson, les poser dans des coquetiers, émulsionner la crème au safran avec un mixer puis verser 1 cuillère à soupe de mousse sur chaque œuf.
Servir aussitôt avec des mouillettes de pain de campagne bien grillées.