

La recette des Compagnons Fromagers

L'œuf cocotte du Combalou
au Roquefort Cave Abeille | 10

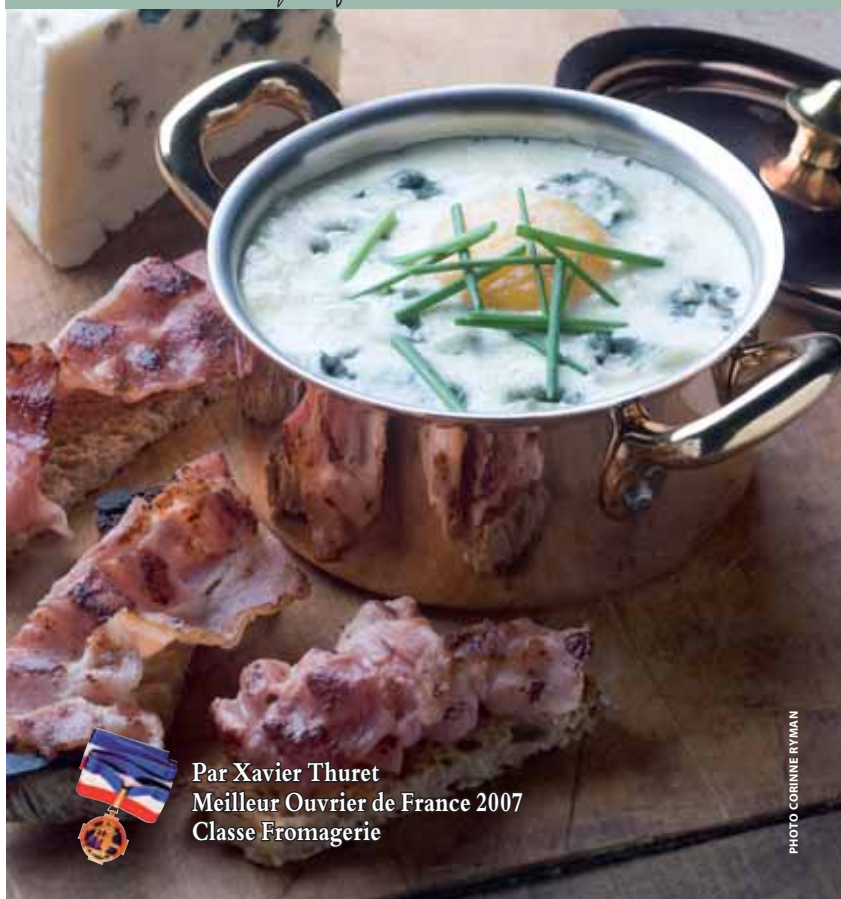


PHOTO CORINNE RYMAN

Par Xavier Thuret
Meilleur Ouvrier de France 2007
Classe Fromagerie

L'œuf cocotte du Combalou au Roquefort Cave Abeille | 10

Pour 4 personnes

- 120 g de Roquefort Cave Abeille
- 8 gros œufs extra frais
- 200 g de crème épaisse
- 4 tranches épaisses de pain de campagne
- 200 g de lard fumé en tranches fines
- 1 botte de ciboulette
- sel fin
- poivre du moulin

**Les astuces de Xavier,
si vous l'aviez invité dans
votre cuisine :**

Pour ces œufs cocotte, j'ai pris une crème nature mais rien ne m'empêchait de la parfumer avant la cuisson des œufs. J'aurais pu y mettre de l'estragon, des noix concassées ou, pourquoi pas, un trait de Porto* qui aurait rehaussé le goût du Roquefort Cave Abeille déjà bien prononcé.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Consommez avec modération.



CRÉATION BERNARD CHIAPPINI - GRAPHISTE - 46000 CAHORS



Prenez quatre petites cassolettes et remplissez-les à moitié avec la crème fraîche. Assaisonnez sel fin, poivre du moulin. Placez sur un feu très doux. Lorsque la crème commence à frémir, cassez 2 œufs par cassolette et laissez cuire doucement pendant 3 minutes.

Parallèlement, découpez le Roquefort Cave Abeille en petits dés. À mi-cuisson, placez-en quelques uns sur le dessus de vos œufs.

Avant la fin de la cuisson, confectionnez vos mouillettes de lard : sous le grill de votre four, faites dorer les tranches de pain puis, dans une poêle, faites revenir, sans matière grasse, les tranches de lard fumé. Disposez-les sur les tranches de pain sans les égoutter : le lard parfume votre pain.

Coupez des mouillettes et accompagnez vos œufs cocottes qui feront une très belle entrée. Parsemez des petits bâtonnets de ciboulette sur les œufs après avoir préalablement lavé la botte et découpé en petits bâtonnets.

Compagnons
Fromagers 