

N°554



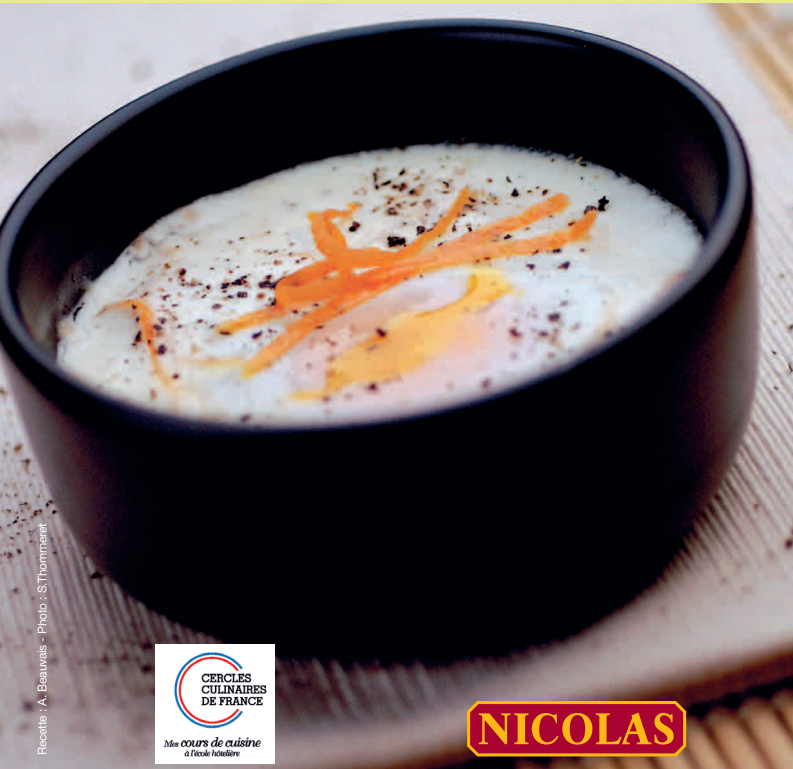
# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



ENTRÉE

## Œufs cocotte au saumon



Recette : A. Beauvais - Photo : S.Thommeret



*Mes cours de cuisine*  
à l'école hôtelière

**NICOLAS**

### Pour 4 personnes

4 gros œufs extra-frais | 5 g de beurre | 25 cl de crème liquide entière |  
1 clémentine (ou autre agrume) | 2 tranches de saumon fumé | 100 g de faisselle |  
sel | poivre du moulin

**Préchauffer** le four à 210°C (th.7)

**Laver** et **brosser** la clémentine, **prélever** les zestes et le jus.

Dans une casserole, **disposer** la crème liquide, **porter** à ébullition et **ajouter** les zestes de clémentine.

**Laisser infuser** hors du feu pendant 5 minutes à couvert.

Pendant ce temps, **émincer** le saumon en fines lamelles.

Dans un saladier, **mélanger** la faisselle, le jus de la clémentine et le saumon fumé. **Assaisonner** de sel et de poivre du moulin.

**Verser** la crème infusée à la clémentine. Bien **mélanger** et rectifier l'assaisonnement.

**Préparer** un plat à bords hauts, et **disposer** les mini-cocottes préalablement beurrées.

**Verser** les trois quarts de la préparation faisselle/saumon dans les minicocottes.

**Casser** les œufs sur la préparation en faisant attention de ne pas casser les jaunes.

**Ajouter** le quart de préparation restant autour de l'œuf sans recouvrir les jaunes d'œufs.

**Verser** de l'eau chaude dans le plat jusqu'à mi-hauteur et **enfournier** pendant 6 à 10 minutes selon la cuisson souhaitée des œufs.

### Le conseil de votre caviste :

Domaine de la Désoucherie 2013  
Cheverny blanc

- Nez frais et exubérant d'agrumes, de pamplemousse.
- Bouche : Bonne enveloppe, finale sur une pointe minérale.



### Pourquoi cette alliance ?

Les notes d'agrumes de ce vin de Loire, renforceront celles de la sauce et sa vivacité rafraîchira les papilles face au gras du poisson.

**Et aussi :** Les Abeilles de Colombo  
2013 Côtes du Rhône blanc



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.