

OEUF COCOTTE BRIOCHÉS AU SAUMON

4 personnes 20 minutes facile



Ingrédients

- 4 brioches parisiennes La Fournée Dorée
- 4 petits œufs à température ambiante
- 2 tranches de saumon fumé
- 8 cuillerées à dessert de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de muscade
- Quelques tiges de ciboulette
- Poivre

Préparation

- 1- Préchauffer le four à 180°C à chaleur tournante.
- 2- Couper la tête de chaque brioche et réserver. Creuser les brioches délicatement.
- 3- Ciseler la ciboulette. Couper le saumon fumé en lamelles.
- 4- Dans un bol, mélanger la crème fraîche avec le sel, la muscade et la moitié de la ciboulette, puis verser deux cuillerées de cette préparation au fond de chaque brioche.
- 5- Casser par-dessus un œuf.
- 6- Placer les brioches et les têtes à côté dans un plat allant au four puis enfourner pour 15 minutes.
- 7- À la sortie du four, poivrer, ajouter les lamelles de saumon. Parsemer du reste de ciboulette et recouvrir du chapeau. Servir aussitôt.

Astuce

Casser chaque œuf au préalable dans un petit bol permet d'en retirer les éclats de coquille d'œuf au besoin.