

Oeufs cocotte au gorgonzola.



6 pers.



15 min



20 min



Vin blanc sec du Muscadet, cépage melon de Bourgogne. Vins équilibrés et légers.



INGRÉDIENTS.

250g de gorgonzola
6 œufs
20g de beurre
200g de lardons
50g d'échalote
50g de vin blanc
40cl de crème liquide
1 sachet de ciboulette

PRÉPARATION.

1. Préchauffez le four à 210°C.
2. Épluchez et ciselez l'échalote et faites-la suer dans une casserole avec le beurre.
3. Ajoutez les lardons et augmentez le feu.
4. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire de moitié.
5. Ajoutez la crème et le gorgonzola.
6. Laissez mijoter en remuant de temps en temps.
7. Répartissez cette sauce dans 4 cassolettes, cassez-y les œufs et enfournez 10 minutes.
8. Parsemez de ciboulette hachée et servez avec des mouillettes de pain grillé et une belle salade verte.