# Oeuf cocotte aux pleurotes et jambon d'Ardenne

## INGRÉDIENTS

- 4 oeufs bio frais
- 300 g de pleurotes
- 80 g (+ 2-3 fines tranches) de jambon fumé d'Ardenne
- 1 belle tranche épaisse (2 cm) de pain de campagne (ici épeautre au levain maison)
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché
- 1 petite gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de graisse de canard
- 5 cl de vin blanc sec
- 300 ml de crème à 30%

**Temps de préparation : 30mn**
**Temps de cuisson : 20mn**
**Temps total : 50mn**

## PRÉPARATION

Couper les champignons en deux ou trois dans la longueur (en fonction de leur taille). Hacher le persil et l'ail. Couper le jambon en petits dés. Détailler 8 cubes de 2 cm de côté dans le pain; tailler le reste en bâtonnets.

Dans une poêle, faire sauter les champignons dans 2 cuillères à café de graisse de canard, deux minutes à feu vif. Quand ils sont juste dorés, mouiller au vin blanc. Ajouter les cubes de jambon, l'ail et le persil et cuire encore 3-4 minutes à feu moyen. Ajouter la crème, mettre un bouillon et couper le feu. Poivrer (ne pas saler, le jambon l'est suffisamment). Réserver quelques champignons pour la déco, et couper les autres en plus petits morceaux.

Verser les champignons à la crème dans quatre verrines, avec deux cubes de pain par verrine. Tasser un peu et mettre au frais 30 minutes. Verser un blanc d'œuf dans chaque verrine. Réserver les jaunes.

Cuire les verrines à la vapeur environ 7-8 minutes jusqu'à ce que les blancs soient bien pris. Poser un jaune sur chaque verrine, décorer de champignons, fleur de sel.

Pour finir

Servir avec les "mouillettes" de pain frits à la poêle dans 1 cuillère à café de graisse de canard et couverts d'une fine tranche de jambon.