

IDÉE RECETTE

Eufs cocotte au Kaïkou



Oufs cocotte au Kaikou



🍴 4 personnes ⌚ 15 minutes

Ingédients :

- 400g de cèpes
- 4 œufs
- 4 tomates cerises
- 150g de Kaikou Matocq
- 8 tranches de magret séché
- 1 gousse d'ail
- ¼ de botte de persil
- 1 noix de beurre
- Huile d'olive
- Sel, poivre et baies rouges



Préparation :

Préchauffer le four à 150°C. Dans une poêle, faire revenir l'ail écrasé avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les cèpes et cuire à feu doux pendant 5 minutes. Saler et poivrer, puis ajouter le persil ciselé. Sortir du feu. Beurrer les 4 mini cocottes et déposer au fond 1 à 2 cuillères à soupe de cèpes, 1 tomate cerise puis 2 tranches de magret séché. Ajouter des copeaux de Kaikou Matocq (garder la moitié du fromage pour la suite). Faire un petit puit et verser l'œuf sur la garniture. Recouvrir avec les cèpes et le fromage de brebis restant. Enfourner 25 minutes à 150°C. Couvrir en fin de cuisson pour éviter que le jaune d'œuf ne sèche.

A déguster avec du pain façon mouillettes !

Depuis 1950, la Fromagerie Matocq, située dans le village d'Asson au cœur du Béarn, affine des fromages d'exception au lait de brebis, vache ou chèvre.



Un savoir-faire familial, inspiré des bergers, qui respecte la tradition Basco-Béarnaise : un brossage à sec pour l'affinage basque et humide pour l'affinage béarnais.

Fromagerie Matocq – Route du Col du Soulor – 3 chemin Grabot
64800 ASSON – Tél : 05.59.71.40.03 – contact@matocq.fr
www.matocq.fr