

Cocottes briochées d'oeufs brouillés aux asperges et truite fumée



Ingrédients pour 6 cocottes :

La brioche :

- 250g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1/4 de cube de levure de boulanger
- 1 oeuf
- 50g de beurre
- environ 100ml de lait
- 1 jaune d'oeuf pour dorer

- 1 botte d'asperges vertes
- 4 tranches de truite fumée
- 4 oeufs
- sel et poivre
- 10g de beurre

Préparation :

Pâte à brioche à la MAP : Casser l' oeuf et le verser dans un verre mesureur.
Ajouter du lait jusqu'à obtenir 125ml.

Verser le mélange oeuf et lait dans la cuve de la MAP, et émietter dessus la levure de boulanger.

Ajouter la farine, le sucre, le sel et le beurre.

Lancer le programme pâte de la MAP.

Beurrer les cocottes, et déposer une petite boule de pâte à brioche dans le fond (environ la moitié de la cocotte).

Couvrir d'un torchon propre et laisser lever environ 1 heure.

Délayer le jaune d'oeuf avec une cuillère à soupe d'eau puis badigeonner les brioches au pinceau.

Cuire à 180°C pendant 15mn.

Couper le bout des queues des asperges vertes, puis les passer sous l'eau. Cuire au cuit-vapeur pendant 15mn. Au bout de 5 mn de cuisson, prélever quelques pointes pour la décoration des cocottes. Couper les asperges vertes en petits tronçons.

Couper la truite fumée en petits morceaux, réserver quelques morceaux pour la décoration.

Dans une poêle, fondre le beurre à feu doux. Casser les oeufs un à un, puis les cuire en ajoutant les asperges et la truite fumée.

Salier et poivrer légèrement, la truite fumée étant déjà salée.

Cuire quelques minutes en remuant sans cesse avec une spatule en bois.

Couper un chapeau en creusant les brioches, puis remplir d'oeufs brouillés aux asperges vertes et truite fumée. Décorer d'une pointe d'asperge et d'une rosace de truite fumée.