

CHOUCROUTE À L'ŒUF COCOTTE

INGRÉDIENTS

- 800g de choucroute spéciale brasserie Charles Christ
- 20 œufs
- 1kg de brunoise de légumes (carottes, navets, courgettes)
- 5 oignons en brunoise
- 20 tranches de jambon fumé coupées en dés
- 20 ronds de pâte feuilletée
- 10 cuillères à soupe de persil plat haché
- Fromage râpé
- Jaune d'œuf
- Persil
- Sel, poivre du moulin

Jusqu'à 20 portions

PRÉPARATION

1. Dans une casserole chauffer l'huile et faire suer l'oignon.
2. Ajouter la brunoise de légumes, les dés de jambon, le persil et la choucroute. Faire mijoter 10 minutes.
3. Mettre cette préparation dans des bols à tête de lion. Casser un œuf dessus et parsemer de fromage.
4. Couper à l'emporte-pièce des ronds de pâte feuilletée légèrement plus grand que le diamètre des bols.
5. Disposer le cercle de pâte et bien coller les bords. Badigeonner la pâte avec du jaune d'œuf.
6. Cuire au bain-marie, four à 180°C, pendant 10 minutes environ.
7. La préparation est prête quand la pâte est gonflée et dorée.
8. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !