

Cuisiner & Pâtisser à la Maison !



HISTOIRE DE CE LOGO
texte et coloriage réalisés par :
Ethan (9 ans)
dessin réalisé par :
Laurent (un jeune volatile)

S'occuper à la Maison
en
Cuisinant et Pâtissant
pour les Grands
et les Petits.

www.pomweb.fr\CuisinerEtPatisserALaMaison.html

AVRIL

fiche
recette **003**

MODE D'EMPLOI FICHE :

Les ingrédients sont listés dans l'ordre d'utilisation.

cu à S = cuillère à Soupe
cu à C = cuillère à Café

respecter scrupuleusement l'ordre chronologique dans chaque énoncé.

Oeufs Cocotte à l'Anis

Pour 4 personnes

(tous les Produits sont préalablement lavés avant utilisation bien sûr)

Ingrédients

2 Oignons blancs
2 Échalotes longues
1/2 L Crème liquide
1 Anis étoilé ou 2 cu à S Pastis
1 cu à S Beurre pommade
Sel, poivre
8 Oeufs

C'est parti !

1/ réunir dans une casserole : Oignons et Échalotes hachées + Crème + Anis
➤ Réduire jusqu'à épaississement puis ajouter sel et poivre

2/ beurrer + assaisonner sel et poivre 8 ramequins

3/ casser 1 oeuf dans chaque ramequin
Puis les cuire au bain-marie sur le feu vif pendant 6min.

4/ Dresser : verser la crème chaude sur chaque oeuf et servir.
> et pourquoi pas parsemer au dernier moment de copeaux de Parmesan.
> et pourquoi pas aussi accompagner ces oeufs avec des mouillettes de Brioche.