

## ECRASE DE POMME DE TERRE PRESILLEE ET SON ŒUF COCOTTE

Coût  Difficulté  Durée 

### INGREDIENTS (pour 1 personne)

- 1 œuf
- 1 pomme de terre moyenne
- 3 à 5 cl de lait (selon la consistance souhaitée)
- Persil (effeuiller 4, 5 branches selon vos goûts)
- ½ ou 1 gousse d'ail (selon vos goûts)
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- Piment d'Espelette (selon vos goûts)
- Peu de sel

### DEROULE DE LA RECETTE

Préchauffer le four à 160°.

Laver la pomme de terre et la mettre dans une casserole contenant de l'eau froide. La cuire durant 25-30 mn dans une eau frémissante selon le type de la pomme de terre et sa taille (vérifier la cuisson : la pointe d'un couteau doit entrer sans résistance). Dans un saladier, écraser grossièrement la pomme de terre à la fourchette, incorporer le lait, mélanger. Laver le persil, l'effeuiller et le hacher finement. Peler, dégermer et hacher également très finement la gousse d'ail. Incorporer à la préparation, le persil, l'ail, l'huile d'olive et mélanger le tout.

Huiler au pinceau le fond et les bords du ramequin et le remplir de la préparation. Faire à la cuillère à soupe un creux au centre pour y glisser le jaune d'œuf puis ajouter le blanc. Placer le ramequin dans un plat pouvant aller au four et verser de l'eau bouillante jusqu'au 2/3 de la hauteur du ramequin.

Enfourner durant 15-20 mn. Le blanc doit juste être coagulé et le jaune doit rester crémeux.

Egoutter le ramequin et servir rapidement avec une salade.

Bonne dégustation