



œufs cocotte

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 5 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

150 g di foie gras, terrina

50 ml di panna

Amalgamare bene il foie gras e la panna, versarli in quattro piccole casseruole e lisciarne la superficie.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 150 °C con Aria calda + vapore

4 uova, fresche

Disporre le casseruole in una teglia d'acciaio inossidabile. Rompere un uovo sul foie gras di ciascuna casseruola. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda + vapore 150 °C per 5 Min.

fior di sale

pepe

L'uovo è pronto quando l'albume non è più liquido. Togliere la teglia dalla camera di cottura. Condire l'uovo con fior di sale e pepe.

Consigli

A seconda del tipo di cocotte, il tempo di cottura dell'uovo va da 5 a 6 minuti.

Accessori

4 piccole casseruole piatte (cocotte) ø13 cm

Teglia d'acciaio inossidabile forata

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

