

Paillasson de pomme de terre, en forme de nid oeuf cocotte et chorizo

POUR 2 PERSONNES

Ramequins de 12 cm large x 4 cm haut

6 pommes de terre

2 oeufs bien frais

Origan - Herbes séchées - Paprika ou autre épice

1 gros morceau de Beurre

Comté râpé

4 tranches de chorizo LARGE

Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Eplucher les pommes de terre, les laver, les essuyer et les râper grossièrement.
- Les essorer dans un torchon propre pour retirer l'eau rendue.
- Les placer dans un saladier, ajouter les herbes séchées, l'origan et saupoudrer de Paprika. Saler et poivrer.
- Faire fondre le beurre, puis badigeonner les ramequins avec le beurre fondu.
- Ajouter 2 cuillères à soupe de beurre fondu dans les pommes de terre, remuer avec les mains et en placer dans les ramequins en faisant un creux au centre, pour permettre d'accueillir l'oeuf
- Préchauffer le four à 200 ° et cuire les ramequins pendant 20 minutes
- Une fois cuits, sortir les ramequins et démouler les nids délicatement à l'aide d'une maryse en silicone puis placer les nids sur la grille du four recouverte de papier cuisson.
- Ajouter du comté râpé dans chaque nid.
- Couper le chorizo en morceaux et les ajouter. En garder éventuellement pour en ajouter à la salade.
- Préchauffer le four à 180° c
- Enfourner et cuire pour que le fromage puisse fondre. Les sortir à ce moment là
- Casser les oeufs en ajoutant le blanc dans les nids et garder le jaune à part.
- Enfourner jusqu'à ce que le blanc soit cuit, puis ajouter le jaune et enfourner encore pour 5 minutes.
- Servir à la sortie du four avec un peu de salade

