

# L œuf St- Uguzon en son nid de paille



## Marchandises

4 œufs crus  
2 cs. de crème entière  
assaisonnement  
1 carotte moyenne  
1 morceau de céleri  
1 rave « coquetier »  
1 noix de beurre  
30 gr. de gruyère  
persil  
ciboulette

## Procédé.

**Couper des rondelles de raves pour en faire des coquetiers selon la dimension de la base des œufs.**

**Râper les légumes en fines julienne pour effectuer « la paille ». Les blanchir avec une noix de beurre, un peu d'assaisonnement et un minimum d'eau.**

**Couper les œufs pour en extraire leurs contenus que l'on versera dans une sauteuse. Ajouter l'assaisonnement, la crème et mélanger le tout pour obtenir des œufs brouillés assez coulant. Lier avec le gruyère et ajouter le persil haché. Remettre dans la coquille et agrémenter avec un décor tel que brin de ciboulette.**

**Disposer la paille de légumes sur le pourtour et servir de suite avec une cuillère à moka pour la dégustation.**

**Bon appétit à tous**

**Saint Uguzon, patron des fromagers, se délecte de manger le roi des fromages sous une présentation originale. Vous saurez également amuser vos convives avec cette recette qui fait d'un œuf une entrée sympathique et moelleuse...**