

## Œufs cocotte aux asperges

### Ingrédients

1 botte de très fines asperges vertes  
4 gros œufs  
8 cuil. à soupe de crème liquide  
15 g de beurre  
Quelques brins de ciboulette  
Sel, poivre

### Déroulement

Préchauffez le four à 180° (th 6) Lavez les asperges et essuyez-les. Éliminez un peu de la tige à leur base. Coupez-les en tronçons.

Faites fondre le beurre dans une poêle, et mettez les asperges à revenir 5 min en remuant souvent. Répartissez-les ensuite dans 4 ramequins ou des petits bocaux.

Napez de crème liquide, salez, poivrez, mélangez. Cassez un œuf dans chaque ramequin. Salez, poivrez.

Posez les ramequins dans un plat à four, versez de l'eau dans le plat aux deux tiers de la hauteur des ramequins et enfournez pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit pris.

Parsemez de ciboulette ciselée au moment de servir, bien chaud.

## Navarin printanier

### Ingrédients

900 g d'épaule d'agneau désossée  
1 carotte  
1 navet  
1 tomate  
1 échalote  
3 gousses d'ail  
1 c. à café de concentré de tomates  
15 cl de vin blanc sec  
2 cuillères à soupe d'huile  
1 tablette de bouillon de volaille  
1 feuille de laurier  
3 brins de thym  
Sel et poivre  
Pour la garniture :  
8 carottes nouvelles  
8 navets nouveaux  
400 g de pois gourmands  
16 asperges vertes  
60 g de beurre  
2 c. à café de sucre

## Déroulement

Pelez la carotte, le navet, l'échalote et l'ail.  
Coupez-les en morceaux ainsi que la tomate.

Détaillez la viande en cubes de 3 cm de côté, en la dégraissant.

Préchauffez le four à 150° (th 5). Faites chauffer l'huile dans une cocotte allant au four.

Faites-y colorer les cubes d'agneau à feu vif, en remuant. Salez, poivrez, baissez le feu, ajoutez les morceaux de légumes, faites revenir 5 min en remuant, puis ajoutez le concentré et le vin, mélangez et laissez le liquide réduire de moitié.

Mouillez d'eau à hauteur, émiettez la tablette de bouillon, ajoutez laurier et thym, mélangez, couvrez et enfournez pour 1 h 15.

Pendant ce temps, grattez les carottes et les navets nouveaux. Faites chauffer le beurre dans 2 petites casseroles. Mettez les navets dans l'une et les carottes dans l'autre.

Salez, poivrez, poudrez de sucre et remuez pour enrober les légumes.

Couvrez chaque casserole d'un disque de papier sulfurisé, en contact avec les légumes et laissez mijoter 30 min à feu doux pour qu'ils soient "glacés" (tendres et brillants).

Éboutez les pois gourmands et faites-les cuire 7 min à l'eau bouillante salée. Égouttez-les et réservez.

Grattez les asperges en partant du haut et faites-les cuire 10 min à l'eau bouillante salée.

Égouttez-les et coupez la tête à 1/3 de la hauteur (vous n'utiliserez pas les tiges dans cette recette).

Après la cuisson de la viande, égouttez-la, mettez-la dans un saladier. Faites réduire la sauce de 1/3. Filtrez-la au-dessus du saladier.

Remettez le tout dans la cocotte, ajoutez les carottes, les navets, les pois et les têtes d'asperges.

Mélangez délicatement et faites réchauffer 10 min à feu doux.

**Moelleux au chocolat**

## Ingrédients pour 10 personnes

200 g de chocolat noir

200 g de beurre

180 g de sucre en poudre

5 œufs

1 c. à soupe bombée de farine (jusqu'à 50 g pour un gâteau plus léger)

## Déroulement

Préchauffez le four à 190°C.

Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble au micro-ondes ou au bain-marie. Ajoutez le sucre en poudre et mélangez. Incorporez les œufs un à un en mélangeant après chaque ajout. Terminez en ajoutant la farine.

Versez la pâte dans un moule à manqué 20 à 22 cm.

Enfournez 25 minutes, en chaleur tournante de préférence. Le moelleux chocolat doit être légèrement tremblotant au centre. Si ça vous semble trop liquide, ré-enfournez 2 minutes. Plantez la lame d'un couteau au centre pour vérifier la cuisson : elle doit ressortir humide mais sans pâte liquide collée dessus.