

La recette d'œuf cocotte à la truffe du chef Léo Bireaud



Léo Bireaud est conseiller culinaire pour la **Maison Plantin**, leader de la truffe en France basé à Puyméras. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d'œuf cocotte à la truffe noire.

Ingrédients :

- 2 œufs très frais
- 20 g de Comté fruité
- 10 cl de crème fraîche liquide
- Un petit peu de beurre
- De la fleur de sel et du poivre
- 30 g pelures de truffes noires appertisées
- 10 cl de jus de truffe noire
- Quelques tranches de lard de Colonnata
- Pain de mie ou de campagne



Ecrit par Echo du Mardi le 7 mars 2026

Beurrez deux cocottes individuelles puis répartissez-y la crème fraîche ainsi que le jus de truffe. Ajoutez-y 10g de truffe noire fraîche taillée en petits morceaux (ou la totalité des pelures de truffes appertisées) ainsi que le Comté coupé finement. Déposez l'œuf puis assaisonnez. Enfournez les cocottes fermées pendant 8 minutes dans un four préchauffé à 150°C. Pendant la cuisson des œufs, faites dorer à la poêle le lard puis le pain tranché en mouillettes. En fin de cuisson, sortez vos cocottes du four puis râpez-y généreusement le reste de vos truffes fraîches. Servez bien chaud avec les chips de lard posées sur le dessus et les mouillettes, avec une petite salade verte par exemple.

Ecrit par Echo du Mardi le 7 mars 2026



© P. Daniel