



LES RECETTES DE NOS CHEFS

# VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET SON OEUF PARFAIT

Ingrédients  
(pour 4 personnes)

- 4 oeufs de poule bio
- 400 g d'asperges vertes (pointes)
- 100 g d'asperges pourpres (lamelles)
- 100 g de noisettes entières mondées
- Crème de champignons
- 250 g de champignons de Paris
- 2.5 dl de bouillon de volaille
- 2.5 dl de crème liquide
- 20 g de beurre
- Cuisson des morilles
- 20 g de beurre
- 1 échalote
- 200 g de petites morilles
- 100 ml de fond blanc de volaille
- 1 dl de vin jaune

Préparation:

Cuisson des oeufs parfaits

Choisir de préférence des oeufs de poules bio.

Avec un thermomètre de cuisine stabiliser l'eau de cuisson à 64 - 65 °C et laisser cuire les oeufs pendant 1 heure.

Après la cuisson, séparer les blancs des jaunes.

Crème de champignons

Émincer les champignons de Paris.

Faire fondre le beurre dans une poêle puis ajouter l'échalote ciselée.

Laisser blondir et ajouter les champignons de Paris.

Mouiller avec le bouillon de volaille et la crème et laisser mijoter 15 minutes à faible ébullition.

Mixer ensuite la préparation au blender.

Cuisson des morilles

Couper les pieds des morilles et les laver en renouvelant l'eau plusieurs fois.

Ciseler l'échalote épluchée, la faire suer au beurre dans un sautoir et assaisonner.

Ajouter les morilles et déglacer au vin jaune.

Réduire le vin, mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille et laisser mijoter à couvert 15 minutes.

À la fin de la cuisson, enrober les morilles avec le jus de cuisson.

Dressage

Verser la crème de champignons au centre de l'assiette.

Poser l'oeuf parfait au milieu.

Déposer les pointes d'asperges vertes autour, les morilles et les lamelles d'asperges pourpres.

Déposer la chapelure grossière de noisettes sur l'oeuf parfait.