

L'œuf poché, Velouté de Cèpes et Râpé de truffes Mélanosporum par Patrice Hardy.



Ingrédients pour 12 personnes :

12 œufs fermiers du jour

Pour le velouté de cèpes

900 g de cèpes

Oignons doux

1,5 dcl de fond blanc de volaille (cube)

5 dcl de crème liquide

80 g de beurre ½ sel

Pour la finition

3 dcl de Lait

1 dcl de jus de truffe

1 tranche de pain de mie noir (croûtons)

Huile de truffe maison, sel fin, poivre du moulin

Le Velouté.

- Nettoyer les cèpes, les couper selon la grosseur et les colorer à l'huile, réserver-les.
- Eplucher et émincer les oignons doux. Les faire suer avec du beurre dans une poêle, ajouter les cèpes, mélanger, assaisonner, mouiller avec le fond blanc de volaille à hauteur, cuire une dizaine de minutes.
- Verser ensuite dans le thermomix Vorwerk avec la crème liquide et mixer en chauffant. Rectifier l'assaisonnement en poivre et sel à votre convenance.
- Tailler les croûtons en carré (5 sur 5 mm), les cuire au beurre clarifié à la poêle.
- Ciseler la ciboulette et réserver.

Les œufs.

- Pocher les œufs dans l'eau vinaigrée, éponger-les et les maintenir au chaud...
- Monter l'émulsion truffée.

Dressage.

- Prendre des assiettes creuses chaudes, verser le velouté de cèpes, puis l'œuf poché.
- Saler et donner quelques tours de moulin à poivre (à votre convenance) et rajouter l'émulsion truffée.
- Parsemer avec quelques croûtons et un filet d'huile de truffe et la ciboulette ciselée.