



Ingrédients pour 8 personnes :

500 g de Champignons de saison
(Mélange de cèpes, de champignons de Paris...)
80 g duxelles de champignons
1 oignon blanc
1 gousse d'ail nouveau
25 g de beurre ½ sel
300 g de crème fleurette
300 g de lait entier
7 g de Fleur de sel
10 œufs
50 g de truffes de la Saint-Jean
Emulsion parfumée
25 amandes fraîches
Fines herbes (facultatives)

- Cuire des œufs mollets.
Selon leur grosseur, les plonger dans l'eau bouillante pendant 4 à 5 minutes et refroidir.
Ecaler délicatement. Réserver à température.
- Eplucher et laver rapidement les champignons.
- Eplucher l'oignon et l'ail. Emincer l'oignon, le faire suer avec du beurre sans coloration.
Ajouter les champignons et l'ail, mouiller avec la crème et le lait, assaisonner et cuire.
- Ensuite, passer l'ensemble au bol mixeur, voire Thermomix, avec une noix de beurre ½ sel et rectifier l'assaisonnement. Il est important de garder la préparation au chaud.

Dressage.

- Duxelles / Emulsion parfumée / amandes fraîches / Ciboulette ciselée / Huile de truffe maison / Truffe d'été râpée...