

CHEZ FRANÇOISE (75 007)

Cassolette de champignons des bois et œuf bio poché, crème fleurette au cerfeuil *Par le chef Philippe LEGLISE*

SYNTHÈSE

Type : Entrée
Difficulté : Facile
Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS (Pour personnes)

300 g de pleurotes
100 g de pied de mouton
150 g de girolles
150 g de trompettes de la mort
1 dl de bouillon de légumes
20 cl de crème fraîche épaisse
1 botte de cerfeuil
Sel, poivre
5 cl de cognac
1 gousse d'ail
2 échalotes
60 g de beurre
1 dl de vinaigre blanc
6 œufs bios frais



PRÉPARATION

Nettoyer les pleurotes, les trompettes de la mort, les girolles puis les essuyer. Gratter le dessous des chapeaux des pieds-de-mouton. Peler et hacher l'ail. Ciseler les échalotes.

Dans une sauteuse, faire chauffer 20 g de beurre et ajouter les champignons. Les faire revenir à feu vif pendant 5 minutes. Retirer l'eau de cuisson. Ajouter l'ail et l'échalote. Saler et poivrer. Verser le cognac. Réserver.

Dans une large casserole verser le bouillon de légume et la crème. Laisser réduire 10 minutes. Laisser épaissir à feu doux 5 minutes.

Faire chauffer l'eau et le vinaigre blanc ordinaire jusqu'à ébullition. Pendant ce temps, casser les œufs dans une tasse. Lorsque l'ébullition est franche, diminuer le thermostat jusqu'à obtenir un frémissement régulier.

Positionner la tasse juste au-dessus de la surface et verser l'œuf tout doucement dans l'eau. L'important est que le blanc ne s'éparpille pas dans l'eau et reste de manière compacte autour du jaune. Le blanc commence sa coagulation dès le contact avec l'eau. Le blanc se replie sur le jaune de manière naturelle ou plutôt physique (action/réaction). Laisser le blanc coaguler superficiellement.

S'aider de deux cuillères pour pincer les bords du blanc et le souder pour emprisonner le jaune ou en soudant le blanc en poussant l'œuf sur le bord de la casserole.

À l'aide d'une écumoire, sortir l'œuf et tester la juste cuisson en touchant le blanc qui doit être ferme, élastique. Déposer avec soin l'œuf poché dans un bain d'eau froide, pour stopper la cuisson et rincer le vinaigre. Ébarber si besoin. Théoriquement un œuf extra frais et bien poché ne mérite pas d'être ébarbé !

DRESSAGE

Laver et équeuter le cerfeuil. Répartir les champignons dans 4 cassolettes individuelles. Disposer un œuf au centre préalablement réchauffer 30 secondes dans de l'eau frémissant Verser dessus la crème et parsemer de cerfeuil. Server sans attendre.

ACCORD MET / VIN

Vin blanc : Chablis les Vieilles Vignes de Sainte-Claire 2015 AB Jean-Marc Brocard, magnum 2010

RESTAURANT CHEZ FRANCOISE
Aérogare des Invalides - 75007 PARIS
T. 01 47 05 49 03 - E-Mail : contact@chezfrancoise.com
Site internet : www.chezfrancoise.com

RESTO
PARTNER
L'amour d'une cuisine de qualité