



Œuf « parfait », cèpes, sarrasin

Ingrédients pour 10 couverts

Bouillon Poule Naturel* CHEF®	1 L	Crème	15 cl
Œufs	10 pièces	Noilly Prat	5 cl
Sarrasin grillé	150 g	Beurre	PM
Galettes de sarrasin	2 pièces	Beurre clarifié	PM
Cèpes	1 kg	Eclats de sarrasin torréfié	PM
Echalotes	200 g	Pousses de salades	PM
Jus de poulet	10 cl	Ail	PM
Lait	10 cl	Huile de noisette	PM

Déroulé de la recette

- Chauffer le Bouillon Poule Naturel* CHEF®, ajouter le sarrasin grillé et laisser infuser l'ensemble jusqu'à l'obtention du goût désiré. Passer au chinois étamine.
- Nettoyer les cèpes, en couper la moitié en deux. Avec le reste des cèpes, la moitié des échalotes et un peu de beurre, réaliser une duxelles.
- Blondir au beurre le reste des échalotes, déglacer avec le Noilly Prat, réduire à glace et mouiller avec le bouillon de volaille infusé au sarrasin. Réduire d'un tiers. Prélever 15 cl de cette réduction, ajouter le lait, réduire d'un tiers, passer au chinois et réserver.
- Ajouter la crème au reste de la réduction et laisser cuire jusqu'à obtenir la texture et le goût désirés.
- Détailler des disques dans les galettes de sarrasin et les frire au beurre clarifié.
- Rôtir les demi-cèpes au beurre et à l'ail.
- Cuire les œufs au four vapeur 35 min à 63°C.
- Assaisonner les pousses de salades avec l'huile de noisette.
- Disposer harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.
- Napper l'œuf avec un peu de sauce au sarrasin, ajouter un trait de jus de poulet, terminer avec le lait émulsionné au sarrasin et quelques éclats de sarrasin torréfié.