



CRÈME DE CHAMPIGNONS, ŒUF PARFAIT ET HUILE DE PERSIL

INGRÉDIENTS (8 PERS)

- 8 oeufs
- 1kg de champignons de paris brun
- 1 oignon émincé
- 1 bouquet garnit
- 250ml de crème liquide
- 1/4 de botte de persil
- 50ml d'huile de tournesol
- 60g de croûtons à l'ail et au thym



RECETTE DU CHEF
QUENTIN MONRUFFET

PRÉPARATION

Réaliser l'huile de persil : Cuire le persil à l'anglaise. Égoutter et mixer dans le blinder avec l'huile, du sel et du poivre.

Réaliser la crème de champignons : Garder quelques champignons émincés finement pour le décor. Faire sauter au beurre les champignons et oignons en les assaisonnant. Mixer avec la crème infusée du bouquet garnit et rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Réaliser les œufs parfaits : Cuire les œufs dans leur coquille en vapeur à 64° pendant 55 min.

Dressage : Déposer la crème de champignons dans l'assiette creuse chaude. Casser l'œuf parfait au milieu et l'assaisonner de fleur de sel et poivre moulin. Ajouter autour de l'œuf les lamelles de champignons, l'huile persil, des croûtons et des pousses de votre choix.

