

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



20 MIN



4 p.



Crémant

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

SOUPE DE CHAMPIGNONS, OEUFS MOLLET, OEUFS DE TRUITE

Ingrédients

- 400 g Champignons de Paris
- 80g Lard fumé
- 4 œufs
- 20cl Crème fleurette
- 10cl Bouillon de volaille
- 1Jus de citron
- 1Noix de beurre
- Œufs de truite
- Sel Poivre

- Versez la crème dans une casserole avec le morceau de lard, portez à ébullition. Hors du feu, laissez refroidir, puis retirez le lard. Réservez la crème au réfrigérateur.
- Otez le pied des champignons, essuyez-les et coupez-les en gros cubes. Arrosez-les du jus de citron, mettez à cuire 20 min au beurre avec le bouillon de volaille, salez, poivrez.
- Montez la crème infusée au lard à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique. Mixez les champignons avec leur jus de cuisson, incorporez la crème délicatement à la purée de champignons.
- Pocher les œufs 5 minutes dans de l'eau frémissante. A l'issue les passer sous l'eau froide et les écaler
- Servez la mousse froide avec les œufs mollets et des œufs de truite