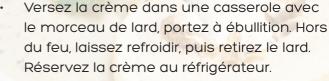


SOUPE DE CHAMPIGNONS, DEUF MOLLET, DEUFS DE TRUITE

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



- 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