



ŒUF PARFAIT AUX MORILLES

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 œufs extra frais
- 200 gr de morilles fraîches
- 2 échalotes ciselées
- 20 cl crème entière
- 10 cl fond de veau
- 100 gr de beurre
- Sel, poivre



Préparation

Faire cuire les œufs avec la coquille dans une eau à 62°C maximum pendant 1 heure.

Bien nettoyer les morilles dans une eau claire.

Dans un cocotte, faire revenir les échalotes dans du beurre et y ajouter les morilles, colorer légèrement.

Ajouter le fond de veau sur les morilles, laisser réduire puis ajouter la crème. Laisser mijoter 5 minutes, saler et poivrer.

Pour le dressage, casser délicatement les œufs un à un dans un bol, les prendre à l'aide d'une cuillère à soupe et les poser sur les crème-morille que vous aurez versée dans des assiettes creuses.

Une pincée de fleur de sel, un tour de moulin à poivre ... à déguster chaud avec une cuillère.



Chef Pierre ORSI
Relais et Château Pierre Orsi
3 place Kléber
69006 LYON