



ŒUF POCHÉ, BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU AUX GIROLLES

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 gr de brioche
- 600 gr de girolles
- 200 gr de crème épaisse
- 4 œufs bio entier
- 40 gr d'échalotes ciselées
- 1 gousse d'ail
- 20 gr de truffe d'été
- 200 gr de beurre
- Persil haché
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Pluche de cerfeuil



Progression

Brioche façon pain perdu

Tailler les brioches à l'emporte-pièce de 8 cm de diamètre, faites-les tremper dans le mélange fait avec 2 œufs et la crème, assaisonner avec sel et poivre. Les poêler au beurre jusqu'à obtenir une coloration dorée, puis réserver.

Œufs pochés

Faire frémir de l'eau avec du vinaigre blanc, puis pocher les 4 œufs bio. Réserver.

Girolles

Poêler les girolles au beurre et échalotes ciselées, après les avoir soigneusement nettoyées.

En fin de cuisson, ajouter le persil haché, sel, poivre et réserver.

Crème de truffe

Faire chauffer 200 gr de crème avec la gousse d'ail, puis la truffe d'été. Laisser réduire à consistance et rectifier l'assaisonnement.

Dressage :

Dans une assiette bien chaude, dresser la brioche avec l'œuf poché dessus, dresser les girolles autour, puis la crème de truffe et en décor, une belle pluche de cerfeuil et déguster.



Chef Pascal JOUNAULT
Brasserie Lipp
151 boulevard Saint Germain
75006 Paris