



ŒUF PARFAIT AU LARD DE BIGORRE, ÉMULSION DE PAIN GRILLÉ ET GIROLLES

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 beaux œufs de ferme
- 200 gr de pain type « bucheron », essentiellement la croûte
- 250 gr de girolles
- ½ boule de céleri
- 1 branche de céleri
- 6 champignons de Paris
- 1 oignon
- 80 gr de lard noir de Bigorre
- 10 cl de crème liquide
- 20 cl de lait entier
- 50 gr de beurre doux
- Huile d'olive
- Sel et poivre



Progression

Mettre les œufs à cuire à 63° en vapeur durant 40 mn.

Nettoyer soigneusement les girolles.

Éplucher la boule et la branche de céleri, laver les champignons, couper en brunoise et faire suer l'ensemble avec l'oignon ciselé.

Parer légèrement le lard, tailler finement ces parures et les adjoindre (en fin de cuisson) dans la comotée.

Tailler de fines tranches de lard pour la finition.

Mettre les croûtes de Bûcheron dans une casserole avec les 10 cl de crème et les 20 cl de lait. Porter à ébullition et couvrir pour laisser infuser 10 minutes.

Mixer l'ensemble avec une noix de beurre, passer au tamis fin et rectifier l'assaisonnement.

Tailler la mie du pain en gros croûtons et les faire revenir dans une poêle avec un trait d'huile d'olive et une noix de beurre. Saler.

Dans une assiette creuse chaude, déposer une grosse cuillère de comotée. Surmonter avec l'œuf parfait et les girolles autour.

Voiler l'œuf avec le lard et couvrir généreusement avec l'émulsion de pain grillé.

Finir avec les croûtons et râper la croûte de pain à la microplane.



Chef Émilien Le NORMAND

Les Coqs

24 place du Marché

91490 Milly-la-Forêt