ŒUF PARFAIT AUX GIROLLES FRANÇAISES

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 Œufs
- 200 gr Girolles
- 1 échalotes
- ½ gousse d'ail
- 50 gr de beurre
- 20 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Huile de pépins de raisin
- Vinaigre de Xérès

Progression

Faire sauter les girolles à l'huile d'olive, dès que l'eau est évaporée, rajouter du beurre demi-sel avec les échalotes coupées en julienne et une gousse d'ail écrasée.

Une fois que les échalotes et les girolles sont bien colorées, passez-les à la passoire pour enlever l'excédent de gras.

Préparation de l'œuf
Préparez une casserole avec de l'eau et faire chauffer à 72°C à l'aide d'un thermomètre.
Trempez les œufs dans l'eau et laisser cuire pendant 5 minutes une fois rejoint le 72°C.
Ensuite, éteindre le feu et laisser les œufs à l'intérieur jusqu'à ce que la température descende à 55°C.

Si nécessaire, réchauffer les girolles dans la poêle sans ajouter de matière grasse. Servir dans une assiette creuse de préférence.

Dressage

Donner un petit coup sur la coquille de l'œuf pour l'ouvrir délicatement et le déposer au centre de l'assiette creuse au milieu des giroles.
Ajuster l'assaisonnement avec sel, poivre et piment d'Espelette, un filet d'huile de pépins de raisin et quelques gouttes de vinaigre de Xérès.

Chef Alfredo MARTIN MELLIOR
Restaurant Mariette
24 rue Bosquet
75007 Paris