



ŒUF POCHÉ AUX CHAMPIGNONS DE PARIS CONFITS, TUILE AU JAMBON SERRANO

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 gr de champignons de Paris
- 1 petite échalote
- 1 petite gousse d'ail
- 6 œufs bio
- 20 cl de crème fraîche
- Huile d'olive
- Sel et Poivre
- 3 tranches de jambon de Serrano
- 1 botte d'herbe fraîche



Instructions

- Réaliser les tuiles de jambon Serrano. Déposer les tranches de jambon de Serrano finement découpées entre deux feuilles de papier sulfurisé et entre deux plaques à pâtisserie. Mettre les plaques au four à 200°C pendant environ 10 minutes.
- Laver et éplucher les champignons de Paris, l'ail et l'échalote. Prélever un gros champignon par personne, le couper en 3 grosses escalopes et réserver le reste dans une eau citronnée. Procéder avec les champignons, comme avec le jambon de Serrano, sans oublier un filet d'huile d'olive et d'assaisonner les deux faces des champignons.
- Mettre à chauffer l'eau et le vinaigre d'alcool blanc et préparer un col de poule avec de l'eau froide, une plaque avec papier absorbant.
- Couper en 6 les champignons de Paris restant et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, l'échalote et la gousse d'ail émincées, assaisonnés. Prélever un tiers des champignons et les mixer avec de la crème liquide, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.
- Faire pocher les œufs dans une casserole d'eau légèrement vinaigrée. Une fois cuits, les mettre à refroidir dans le cul de poule d'eau froide puis les poser sur une plaque avec le papier absorbant.
- Retirer les champignons confits et les tuiles de jambon Serrano du four.

Dressage

- Disposer dans un ramequin les champignons escalopés, puis poser l'œuf poché. Disposer joliment les escalopes de champignons, couvrir l'œuf de la crème de champignons, puis mettre au four chaud pour quelques minutes.
- Sortir les ramequins du four, puis disposer les chips de jambon Serrano. Pour finir, décorer de quelques pluches d'herbes fraîches.



Chef Nicolas ROTA

Maison Familiale et Rurale du Pithiverais (45)