



ŒUF WELLINGTON

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 gr champignons de Paris
- 100 gr échalotes
- 10 gr thym
- 50 gr crème
- 120 gr Foie gras
- 4 feuilles filo
- 80 gr Cecina de bœuf
- 8 feuilletage abaissé 15cm x 15 cm
- 5 œufs
- 20 gr huile de truffe



Progression

Réaliser une duxelles de champignons avec les échalotes et le thym.

Laisser cuire jusqu'à la totale évaporation du jus de cuisson, crémier et laisser réduire. Vérifier et rectifier l'assaisonnement.

Cuire les œufs soit mollet (6 minutes) dans une casserole, soit parfait avec un thermoplongeur à 64°C pendant 45 minutes, puis réserver au réfrigérateur.

Sur une abaisse de feuilletage, disposer une feuille de filo, puis une en son centre, déposer une duxelles de champignons froide en cercle d'une épaisseur d'un demi-centimètre et un peu plus large que l'œuf.

Disposer l'œuf précuit, puis une nouvelle tranche de cecina, de foie gras et recouvrir de duxelles de champignons.

Couvrir le tout d'une nouvelle abaisse de feuilletage, puis dorer le tout afin d'obtenir un joli dôme.

Badigeonner les dômes de jaune battu en dorure avant d'enfourner.
Cuire à 180°C en chaleur tournante pendant 18 minutes.

À servir à l'assiette avec une salade légère de mâche.



Chef Nicolas BRENELIERE
Le Paradis Latin
28 rue du Cardinal Lemoine
75005 Paris