



FOND D'ARTICHAUT, ŒUF MOLLET, TRUITE FUMÉE ET SON BEURRE BLANC

Ingrédients : pour 4 personnes

4 artichauts
1 citron
Duxelles de champignons
150 gr de champignons de Paris
1 belle échalote ciselée
30 + 30 gr de beurre
30 gr de farine
20 cl de lait

4 gros œufs extra
4 tranches de truite fumée
Beurre blanc
2 échalotes ciselées
Vinaigre de vin
Vin blanc
160 gr de beurre



Instructions

Tailler les 4 fonds d'artichauts, les citronner, les cuire dans l'eau salée avec le citron restant.

- Réaliser une béchamel

Faire une béchamel avec 30 gr de beurre et 30 gr de farine et le lait.

Hacher les champignons, les cuire dans le beurre et ajouter l'échalote hachée finement jusqu'à évaporation totale de l'eau. Incorporer la béchamel. Rectifier l'assaisonnement.

- Préparer les œufs

Mettre les œufs à cuire pendant 6 minutes dans une eau frémissante, puis les refroidir dans l'eau et les écaler.

- Faire un beurre blanc

Faire une réduction avec les échalotes, le vinaigre, le vin blanc jusqu'à évaporation du liquide.

Il doit rester la valeur d'une cuillère à soupe. Assaisonner avec sel et poivre.

Ajouter au fur et à mesure le beurre coupé en petits cubes. Monter au fouet jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.

Dressage :

Dresser sur assiette chaude les fonds d'artichaut, les œufs mollets chauds. Napper avec le beurre blanc et poser délicatement la tranche de truite fumée.



Chef Didier PESCHARD
Chef Consultant