



ŒUF MOLLET, GIROLLES, ÉMULSION RÉGLISSE ET CAFÉ

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs bio
- 250 gr girolles fraîches
- 100 gr de jeunes pousses d'épinard
- 1 échalote
- 40 gr beurre doux
- 2 cuil. à soupe Huile d'olive
- 25 cl crème liquide entière
- 10 cl lait entier
- 10 grains de café torréfié (concassé grossièrement)
- 1 cuil. à café rase de réglisse en poudre (ou bâton infusé)
- 40 gr noisettes torréfiées
- Sel fin et poivre du moulin



Instructions

Porter une casserole d'eau à ébullition. Mettre à cuire les œufs de 5min. 30 à 6 minutes selon la taille des œufs.

Les plonger ensuite dans une eau glacée pour stopper la cuisson.

Écaler délicatement les œufs et réserver.

Nettoyer soigneusement les girolles (avec une brosse ou un linge humide, sans les laver)

Ciseler l'échalote et la faire suer au beurre avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les girolles, saisir rapidement pour garder leur texture. Rectifier l'assaisonnement sel et poivre du moulin.

Hors du feu, ajouter les jeunes pousses d'épinards pour les attendrir, puis réserver.

Dans une casserole, mettre à chauffer la crème et le lait. Ajouter les grains de café concassés et la réglisse. Laisser infuser à feu doux pendant 10 minutes, puis filtrer.

Rectifier l'assaisonnement (sel & poivre).

Émulsionner au mixeur plongeant juste avant le dressage pour obtenir une mousse légère.

Dressage

Dans une assiette creuse, disposer les girolles et les épinards harmonieusement. Déposer l'œuf mollet au centre.

Verser l'émulsion chaude tout autour, puis parsemer de noisettes torréfiées concassées.

Ajouter quelques pousses d'épinards fraîches en finition. Terminer avec un filet d'huile de noisette juste avant de servir.

Petite astuce du chef

L'huile de noisette renforce les notes torréfiées et apporte une touche de rondeur.

Le café doit rester subtil, juste en arrière-bouche pour soutenir la réglisse.

Pour un rendu encore plus soyeux, on peut monter l'émulsion avec un peu de lécithine de soja.



Cheffe Emmanuelle ALGRAIN

Cheffe consultante