



ŒUF MOLLET ET SA FRICASSÉE DE CÈPES DES PLATEAUX DU LÉVEZOU, ESPUMA DE JUS DE TRUFFES

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 œufs de poules
- 2cl de vinaigre blanc
- 5 gr de gros sel
- 1 kg de cèpes des bois de Bouloc
- 200 gr de mie de pain
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de persil plat
- 15 cl de fond de volaille
- 7 cl de Porto
- 1 échalote
- 10 cl d'huile d'Olive
- 150 gr de beurre
- 80 gr de foie gras de canard mi-cuit
- 40 cl de crème 35%
- 3 cl de jus de truffes
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre du moulin - Piment d'Espelette (facultatif)



Progression

Dans une grande casserole, mettre de l'eau, du vinaigre blanc, gros sel, puis les œufs. Porter à ébullition et cuire environ 5 minutes. Les mettre à refroidir immédiatement dans de l'eau glacée avec des glaçons pour stopper la cuisson. Une fois bien refroidis, les écaler et les réserver dans l'eau.

Faire chauffer la crème liquide et la faire réduire un peu. Rajouter le jus de truffes, puis passer à l'étamine. Assaisonner, mettre dans un siphon. Réserver au frais.

Nettoyer les cèpes, les émincer, les faire sauter à huile bouillante et les égoutter. Puis les faire dorer au beurre, ajouter l'échalote ciselée et persil haché, rectifier l'assaisonnement et réservez.

Dans une casserole à part, faire réduire le porto, rajouter les gousses d'ail écrasées, mouiller avec le fond et faire cuire 10 minutes à feu doux.

Rectifier l'assaisonnement, émulsionner au dernier moment avec le foie gras et une noix de beurre. Passer au chinois et réserver.

Toaster le pain de mie et le tailler en mouillettes « pain doré ».

Dressage

Dans 6 assiettes creuses, garnir le fond de cèpes en rosace, dresser l'œuf dessus, le décalotter, mettre une mouillette dedans, et napper de sauce et quelques pointes d'espuma. À servir bien chaud.



Chef Jean Luc BUSCAYLET

Chef consultant