



FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS, ŒUF PARFAIT ET POUSSES D'ÉPINARD AU JUS VINAIGRÉ

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 œufs
- 2 échalotes
- 3 tranches de lard fumé
- 300 gr de girolles
- 300 gr de chanterelles
- 5 cl de vinaigre de Xérès
- 200 gr de pousses d'épinard
- 1 botte de ciboulette
- 5 cl d'huile d'olive
- 50 gr de pignons de pin
- 20 gr de beurre doux
- 4 pincées de sel fin
- 3 pincées de piments d'Espelette
- 10 gr de gros sel
- Idéalement un reste de jus de poulet rôti



Progression

Laver tous les champignons. Émincer les cèpes. Couper les girolles en 2 dans le sens de la hauteur. Éplucher les échalotes puis les ciseler finement. Couper la ciboulette en gros tronçons. Dégraissier les tranches de lard fumé puis les couper en lardons.

Dans une poêle, faire dégorger dans un premier temps tous les champignons avec un trait d'huile d'olive et une pincée de sel fin, puis y ajouter les pignons de pin. Les mettre ensuite à égoutter.

Dans une casserole d'eau bouillante, ajouter le gros sel (10 g/litre) et 2 cl de vinaigre de Xérès, puis plonger délicatement les œufs dedans et les cuire 4 min 30 à la reprise de l'ébullition. Refroidir ensuite les œufs, puis les écaler.

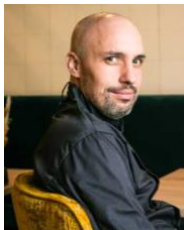
Dans une poêle, faire fondre les lardons, ajouter les champignons et les échalotes.

Saler et poivrer. En fin de cuisson, ajouter la ciboulette et une noisette de beurre.

Mettre les champignons de côté, puis déglacer la poêle avec le reste de vinaigre de Xérès.

Sur une assiette, disposer un petit tas de fricassée de champignons et réaliser un petit puit pour y déposer l'œuf mollet.

Terminer avec un peu de pousses d'épinard assaisonnées de jus de déglacage et un peu de jus de poulet rôti.



Chef Émilien ROUABLE
Restaurant l'Inattendu
36 rue du Général Leclerc
94400 Villecresnes