



ŒUF BIO PARFAIT À 64°C AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Ingrédients pour 6 personnes

Quelques champignons de Paris,
Girolles fraîches, ail et persil
6 œufs bio

Émulsion de cèpes

1 litre de lait	1 gousse d'ail
1 litre de crème	40 gr de cèpes séchés
70 gr de beurre	20 cl de porto
100 gr d'échalotes	20 gr de sel

Crumble de cacao

300 gr de farine	20 gr de sucre
280 gr de beurre	20 gr de sel
80 gr de cacao	240 gr de poudre de noisettes
40 gr de cèpes séchés	



Progression

Faire suer les échalotes, puis déglacer avec le Porto. Faire réduire de moitié.
Mouiller avec le lait et la crème, y ajouter les cèpes séchés et laisser infuser.
Mixer la préparation et passer au chinois.
Mettre la crème dans un siphon et maintenir au chaud (au bain-marie) pour le service.

Mettre les œufs en cuisson à 64°C au four vapeur ou au bain-marie pendant 45 minutes.
Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients nécessaires pour le crumble de cacao, prêt à être émietté.

Nettoyer les girolles et les mettre à feu moyen avec l'ail et le persil en fin de cuisson.

Dressage

Dans des assiettes creuses, déposer les girolles en nid, mettre l'œuf parfait chaud au centre.

Recouvrir l'émulsion de cèpes au siphon, déposer une lignée du crumble de cacao sur le centre de l'assiette et quelques lamelles fines en carpaccio de champignons de Paris.

À servir pour une entrée parfaite d'automne.



Chefs Adrien LURIN & Thomas VERNAZ
Restaurant Les Jardins du Léman
Grande Rue P. Jacquier
74140 Yvoire