

Oeuf Bio cuit Mollet, royale et émulsion de champignons, mouillettes



4 personnes

LES ROYALES DE CHAMPIGNONS

150 g de champignons mélangés
(rosés des prés, cèpes, girolles,
pieds-bleus...)
50 g de beurre
3 gousses d'ail
40 cl de bouillon de poule
10 cl de crème liquide
2 oeufs entiers
1/2 jaune d'oeuf
Sel, poivre du moulin

LE BOUILLON ÉMULSIONNÉ

50 cl de bouillon de
champignons
25 cl de crème liquide de la
laiterie de Montalgu
1/2 cuillerée à café de lécithine
de soja

LES MOUILLETES

4 tranches de pain de campagne
250 g de beurre pomme
10 g d'ail écrasé
Piment d'Espelette selon votre
goût

10 g de persil plat concassé
75 g de chapelure
(de préférence de la chapelure
japonaise panko)
Fleur de sel

LES OEUFS ET LA GARNITURE

4 gros oeufs bio
200 g d'un mélange de
champignons sauvages (girolles,
pieds-bleus, chanterelles...)
1 échalote
50 g de beurre
Sel, poivre du moulin

LES ROYALES DE CHAMPIGNONS

• Épluchez et lavez soigneusement
les champignons. Faites fondre
le beurre avec les gousses d'ail
dans une cocotte, puis faites-y suer
les champignons en les salant
et poivrant. Ajoutez le bouillon
de poule, portez à ébullition
et laissez cuire 20 minutes sur
feu moyen. Passez au chinois.
Réservez le bouillon d'un côté et les
champignons de l'autre.

• Mixez les champignons afin
d'obtenir une pâte lisse et
homogène. Ajoutez la crème
liquide, les oeufs et le jaune.

Rectifiez l'assaisonnement. Versez la
royale au fond de quatre assiettes
creuses, recouvrez de film étirable
et faites cuire 12 minutes au four à
vapeur à 85 °C. Quand les royales
sont cuites, maintenez-les au chaud
à 56 °C.

LE BOUILLON ÉMULSIONNÉ

• Faites réduire le bouillon réservé
de 75 % afin de le corser fortement,
ajoutez la crème liquide, portez
à ébullition et, enfin, ajoutez la
lécithine de soja. Réservez.

LES MOUILLETES

• Taillez les tranches de pain de
campagne en 4 rectangles de 5
à 7 cm d'épaisseur. Mélangez le
beurre pomme, l'ail, le piment
d'Espelette, le persil et la chapelure.
Tartinez les mouillettes de ce
mélange en dôme à l'aide d'une
spatule.

LES OEUFS

• Faites cuire les oeufs au four à
vapeur à 62 °C pendant 32 minutes
pour les plus petits ou 40 minutes
pour les plus gros. Si vous n'avez
pas de four à vapeur, faites cuire les
oeufs 4 minutes à l'eau bouillante
afin de les conserver mollets. Pour
les écarter parfaitement, utilisez une
cullière à café : tapotez toute la
circonférence de l'oeuf puis retirez
un anneau de coquille. Enfin, glissez
votre cullière entre la membrane et
le blanc.

LA GARNITURE

• Nettoyez soigneusement les
champignons. Ciselez l'échalote.
Faites fondre le beurre dans une
poêle, jetez-y les champignons et
faites-les revenir sur feu fort. Ajoutez
l'échalote ciselée, salez, poivrez et
réservez au chaud.

FINITION ET DRESSAGE

• Faites chauffer le bouillon de
champignons sans le faire bouillir,
puis mixez-le à l'aide d'un mixeur
plongeant afin d'obtenir une
émulsion parfaite. Passez les
mouillettes sous la salamandre ou
le grill du four. Retirez le film étirable
de la royale, déposez-y l'oeuf mollet
et entourez-le des champignons
sautés. Recouvrez le tout de
l'émulsion. Ajoutez quelques grains
de fleur de sel et les mouillettes.
• Conseil vin : IGP Vacluse, do-
maine-gour-de-mautens blanc
2012 de Jérôme Bressy.

