



## OEUFS MOLLETS FRITS – CRÈME DE CHAMPIGNONS

### Fiche technique – ATELIER CUISINE

#### INGRÉDIENTS pour 8 personnes :

Œufs	8	<b>Éléments pour paner :</b>	
Champignons de Paris	600 gr	Œufs	2
Échalote	80 gr	Farine	150 gr
Vin blanc	25 cl	Chapelure	200 gr
Crème fraîche	40 cl	Sel poivre	
Beurre	50 gr	<b>Éléments pour la garniture :</b>	
Fond volaille	25 cl	Pain de mie	4 tranches
Ail	2 gousses	Feuilles de mâche ou pluches de cerfeuil	quelques feuilles
Huile	5 dl	Parmesan	50 gr
Sel, poivre			

#### TECHNIQUE :

- **Préparer la crème de champignons**

Ciseler les échalotes, hacher l'ail.

Émincer les champignons, les sauter avec du beurre, ajouter les échalotes, l'ail, déglacer avec le vin blanc et réduire.

Mettre le fond de volaille, réduire de moitié et terminer avec la crème,

Mixer, rectifier l'assaisonnement et *réserver au chaud*.

- **Préparer la garniture**

Découper le pain de mie en petits dés et le frire à l'huile. Tailler des morceaux de parmesan en copeaux,

Préparer les feuilles de mâche ou les pluches de cerfeuil.

- **Cuisson des œufs**

Cuire à l'eau bouillante salée pendant 6 minutes, refroidir et écaler.

#### **Frيره les œufs**

Fariner les œufs, passer dans l'œuf battu salé et poivré, rouler dans la chapelure, répéter l'opération œuf-chapelure une deuxième fois ; Frire les œufs dans de l'huile à 180 ° 15 à 30 secondes. Égoutter sur un papier absorbant

#### **DRESSAGE**

Dans une assiette creuse, mettre la crème de champignons, déposer au centre l'œuf frit, garnir autour avec les dés de pain de mie, copeaux de parmesan et terminer avec les pluches de cerfeuil ou feuilles de mâche