



## Oeuf gros fermier de M. Denfert cuit mollet, royale et émulsion de champignons

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 gros oeufs bio

#### Royale de Champignons

- 300 g. d'un mélange de champignons
- 200 g. de crème
- 1 jaune d'oeuf
- 3 oeufs entiers

#### Émulsion de champignons

- ½ L de bouillon de champignons
- ¼ L de crème liquide
- P.M. (lécithine) de soja

#### Mouillettes

- 2 kg. de beurre pommade
- 10 g. de persil plat concassé
- P.M. de piment d'Espelette
- 10 g. d'ail écrasé
- 75 g. de chapelure (préférence pour la japonaise)

### Préparation

#### Royale de champignons

Éplucher et laver soigneusement les champignons. Fondre le beurre avec les gousses d'ail dans une cocotte, puis suer les champignons assaisonnés de sel et de poivre. Ajouter le bouillon de poule et laisser cuire 20 minutes à feu moyen.

Une fois cuit, passer le tout, réserver le bouillon d'un côté et les champignons de l'autre.

Réduire le bouillon de 75% afin de le corser fortement, puis ajouter la crème liquide, porter à ébullition et enfin, ajouter la lécithine de soja. Réserver.

Mixer au robot les champignons afin d'obtenir une pâte lisse et homogène, ajouter la crème, les oeufs et les jaunes, rectifier l'assaisonnement.

Verser au fond de vos assiettes creuses, recouvrir d'un papier film et cuire environ 12 minutes au four vapeur à 85°C. Une fois cuit, maintenir au chaud à 56°C.

### **Garniture**

- 200 g. d'un mélange de champignons sauvages (girolles, pieds bleus, chanterelles...)
- 50 g. de beurre
- 1 échalote ciselée

### **Mouillettes**

Tailler les tranches de pain de campagne en rectangles de 5/7 cm d'épaisseur.

Mélanger le beurre pommade, l'ail, le piment d'Espelette, le persil et la chapelure de pain de mie (de préférence japonaise).

Tartiner les mouillettes en dôme à l'aide d'une spatule.

### **Les oeufs**

Cuire les oeufs durant 4 minutes afin de les conserver mollets. Pour les écailler parfaitement, utiliser une cuillère à café, tapoter sur toute la circonférence de l'oeuf puis retirer un anneau de coquille. Enfin, glisser votre cuillère entre la membrane et le blanc.

### **Garniture**

Nettoyer soigneusement les champignons.

Fondre le beurre dans une poêle, y jeter les champignons et les faire revenir à feu fort. Ajouter l'échalote ciselée, assaisonner et réserver au chaud.

### **Finition**

Chauffer sans faire bouillir le bouillon de champignons, puis le mixer afin d'obtenir une émulsion parfaite.

Sortir la royale cuite, puis déposer l'oeuf mollet et ajouter les champignons sautés autour. Recouvrir le tout de l'émulsion. Ajouter quelques grains de fleur de sel pour finir.

Servir les mouillettes passées sous le grill du four ou la salamandre farce à gratin.