

Œuf poché à la crème de morilles



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
150 g	Beurre doux	~
50 g	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
50 g	Fonds brun de veau lié premium en pâte en pot 600 g CHEF	0003154
20 g	Sel gros iodé en sachet 1 kg CEREBOS	0066251
200 g	Morille déshydratée Extra en boîte 500 g BAUDOIN	0163873
10 pièces	Œufs	~
10 tranches	Pain de mie sans croûte pour canapés en paquet 1 kg HARRYS	0164163
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0001995
30 centilitres	Porto dénaturé 20° en bidon 2 L MARMITON	0036173
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
20 centilitres	Vinaigre d'alcool blanc 8° en bouteille 1,5 L DESBOIS	0043211

Étapes de préparation

- 1 Réhydrater les morilles à l'eau tiède.
- 2 Réhydrater les échalotes dans le porto.
- 3 Dans une poêle avec de la matière grasse faire revenir les morilles, assaisonner de sel et de poivre, déglacer avec le porto et les échalotes. Laisser réduire puis diluer le fond brun de veau avec de l'eau chaude. Laisser bouillir

- 3 pendant cinq minutes puis monter la sauce avec le beurre. Rectifier l'assaisonnement et réserver au bain-marie.
- 4 Tailler et toaster les tranches de pain de mie en triangle.
- 5 Pocher les œufs dans une eau frémissante salée et vinaigrée. Pour leurs donner une belle forme aidez-vous d'un petit récipient pour déposer les œufs dans l'eau frémissante. A l'aide d'une écumoire, récupérer les œufs délicatement sans les percer et les essuyer sur un papier absorbant.
- 6 Déposer les œufs dans vos assiettes de service puis les napper de sauce morille accompagnés des toasts de pain de mie.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Chardonnay blanc IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FLOREY