

Œuf parfait, velouté aux cèpes, foie gras et marrons



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
274406	Œuf parfait PPA ODF Cocotine 53/63 g	10 Pièce
286751	Sphères au bloc de foie gras de canard 5,17 g x 60 - 310 g	80 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	80 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	100 Gramme
	Cèpes	400 Gramme
	Marrons	150 Gramme
	Noisette	50 Gramme
	Bouillon de volaille	30 Centilitre
	Huile fumé	20 Centilitre
	Huile de colza	5 Centilitre
	Fleur de sel, poivre fumé	PM

Etapas de préparation

- 1 Faire suer dans l'huile d'olive, les échalotes. Après 5 minutes de cuisson, ajouter les cèpes et les marrons, puis ajouter le bouillon de volaille. Cuire 30 minutes à feu moyen. Ajouter la crème. Cuire 10 minutes. Ajouter en fin de cuisson les billes de foie gras. Mixer.
- 2 Remonter en température les œufs parfaits en les ébouillantant pendant 15 minutes.
- 3 Torrifier les noisettes et les concasser. Réserver. Effectuer le montage : verser le velouté, ajouter l'œuf parfait, les noisettes et finir avec un trait d'huile fumée.