

Les cèpes

Brouillade d'œuf aux champignons et lard séché, crème de cèpes



Pour 4 personnes :

8 œufs

1 kg de cèpes

40 cl de crème

4 tranches de lard séché

1 oignons

1 tranche de poitrine porc fumé

¼ litre de bouillon de volaille

Pm beurre persillé

La crème de cèpes :

Gratter et laver les cèpes au pinceau, puis les émincer régulièrement. Tailler le lard en julienne. Ciseler l'oignon puis le faire suer dans un peu d'huile, ajouter la tranche de poitrine fumée, la moitié des cèpes et faire revenir l'ensemble à feu vif. Déglacer avec le bouillon de volaille, salé et poivré. Faire réduire puis ajouter 20cl de crème. Porter à ébullition. Retirer la tranche de poitrine puis mixer au blender. Rectifier l'assaisonnement.

Les œufs brouillés :

Sauter les cèpes restant avec un trait d'huile pendant 2 min puis ajouter une noix de beurre persillé ainsi que la julienne de lard, salé et poivré.

Casser les œufs puis les battre au fouet. Faire fondre une noix de beurre dans une casserole, ajouter les œufs puis sur feu doux, remuer les œufs avec un fouet jusqu'à la cuisson « brouillade ».

Les petits plus...

- Une recette facile à réaliser
- Utiliser des champignons de saisons et frais
- Ajouter une salade roquette assaisonner
- La crème de cèpe peut être servie en potage