

# ŒUFS COQUES AUX TRUFFES, CRÈME DE CHAMPIGNONS



8 personnes



30 minutes

by Régis Ongaro

## INGREDIENTS

- 8 œufs extra frais
- 80g de truffes
- 150g champignons de Paris
- 2 échalottes
- 1 gousse d'ail
- 7 cl de noilly prat
- 2 cl de bouillon de volaille
- 40 cl de crème liquide
- 1 citron
- sel
- poivre
- fleur de sel

## INSTRUCTIONS

### Réalisation de la crème de champignons :

1. Laver les champignons et les tailler en quartier.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser revenir les échalotes et l'ail, ajouter les champignons et laisser blondir 10 minutes.
3. Verser le noilly prat et le bouillon de volaille. Laisser cuire à couvert pendant 10 minutes.
4. Ajouter la crème et porter à ébullition jusqu'à obtenir une sauce nappante.
5. Passer au chinois, saler, poivrer et rajouter un trait de citron, garder au chaud.

### Préparation des œufs et de la truffe :

1. Ouvrir les œufs avec un toque œuf, garder les jaunes dans un ramequin et laver les coquilles à l'eau tiède.
2. Tailler quelques batonnets de truffe et hacher les parures
3. Mettre une petite cuillère de truffes hachées dans chaque coquille et replacer délicatement le jaune.

### Cuisson et dressage :

1. Porter une grande casserole d'eau à frémissement, déposer les œufs 2 à 3 minutes, mettre les œufs dans les coquetiers.
2. Remplir les œufs au trois quart de crème de champignons et râper généreusement la truffe.
3. Finir par les bâtons de truffes, assaisonner de quelques grains de fleur de sel.