

Œufs

œuf mollet aux asperges et morilles, crème de champignons


45 min 30 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

496

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'œuf aux asperges, morilles et sa crème de champignons

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 8 **Asperge(s) blanche(s)**
 8 **Asperge(s) verte(s)**
 200 g **Morille**
 200 g **Crème liquide (fleurette)**
 150 g **Champignon(s) de Paris**
 150 g **Echalote(s)**
 100 g **Beurre**
 5 cl **Vinaigre d'alcool blanc**
 1 **Huile d'arachide**
 1 **Gros sel**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Cerfeuil**

Étape 1

Préparation de la crème de champignons

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, couper les pieds des morilles puis les couper en deux au-dessus d'un saladier.
- 2 Laver les morilles rapidement dans un saladier d'eau froide. Recommencer l'opération et réserver dans un saladier.
- 3 Séparer les pieds des têtes de morilles dans 2 saladiers différents.
- 4 Laver les champignons de paris dans un saladier d'eau puis les débarrasser rapidement dans un autre saladier.
- 5 Couper les champignons de paris en deux avec un couteau éminceur.
- 6 Emincer finement les champignons de paris avec l'éminceur puis réserver avec les pieds des morilles.
- 7 Mettre une casserole à chauffer sur feu vif avec un filet d'huile d'arachide et du beurre.
- 8 Lorsque le beurre mousse, ajouter les champignons et les faire revenir en mélangeant avec une cuillère.
- 9 Lorsque les champignons ont recraché leur eau de végétation, assaisonner de sel et de poivre.

- 10 Verser la crème liquide et laisser l'ébullition reprendre.
- 11 A ébullition, baisser sur feu doux et laisser cuire une vingtaine de minutes.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, éplucher les échalotes puis les ciseler avec un couteau éminceur. Réserver.
- 2 A l'aide d'un couteau d'office, enlever les petits picots qui entourent les asperges vertes.
- 3 A l'aide d'un économe, éplucher les asperges et casser leur pied. Réserver sur une assiette.
- 4 Réaliser la même opération avec les asperges blanches et réserver sur une assiette.
- 5 Avec de la ficelle de cuisine, botter les asperges blanches puis les vertes. Veiller à bien serrer le noeud.
- 6 Faire chauffer une casserole d'eau sur feu vif et porter à ébullition.
- 7 Verser du vinaigre blanc dans la casserole d'eau et préparer un saladier d'eau avec des glaçons.
- 8 Plonger les oeufs dans l'eau à l'aide d'une écumoire. Compter 5 minutes de cuisson.
- 9 Avec l'écumoire, transvaser les oeufs dans le saladier d'eau glacée.
- 10 Casser légèrement la coquille des oeufs et les remettre dans le saladier d'eau.
- 11 Faire chauffer une casserole d'eau salée de gros sel sur feu vif et porter à ébullition.
- 12 Plonger les asperges blanches dans l'eau.
- 13 Pendant la cuisson des asperges blanches, écaler délicatement les oeufs.
- 14 Rincer les oeufs sous l'eau pour enlever les morceaux de coquille et réserver sur une assiette.
- 15 Ajouter les asperges vertes dans la casserole et poursuivre la cuisson.
- 16 Pendant ce temps, mixer la crème de champignons à l'aide d'un mixeur plongeant directement dans la casserole.
- 17 Réserver la crème de champignons au chaud.
- 18 A l'aide d'une écumoire, transvaser les asperges dans le saladier d'eau glacée.
- 19 Couper les ficelles qui entourent les asperges et les couper en tronçons en gardant les pointes entières.
- 20 Remettre les pointes d'asperges dans l'eau glacée.
- 21 Faire chauffer un wok avec de l'huile d'arachide et du beurre.
- 22 Ôter les pointes d'asperges de l'eau et réserver.
- 23 Ajouter les échalotes dans le beurre moussant et mélanger avec une cuillère à soupe.
- 24 Rajouter du beurre si besoin puis ajouter les morilles lorsque le beurre est noisette.

- 25 Assaisonner de sel et de poivre et mélanger avec une cuillère à soupe.
- 26 Mélanger les asperges mais pas les pointes dans le wok et verser un peu de crème de champignons pour lier la préparation.
- 27 Ajouter les pointes d'asperges, mélanger puis débarrasser.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer le mélange de légumes dans une assiette à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Déposer un oeuf par dessus et entourer le tout de pointes d'asperges vertes et blanches.
- 3 Napper l'oeuf de crème de champignons et décorer avec une pluche de cerfeuil. Servir aussitôt.