

*Œufs*

# Oeuf mollet en chapelure et purée de petits pois


**50 min 25 min 25 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**184**

CALORIES

## Étape 1

### Cuisson de l'oeuf

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition. Y plonger ensuite l'œuf à l'aide d'une écumoire et laisser cuire 5 minutes 30.
- 2 Sortir l'œuf à l'aide d'une écumoire puis l'écaler c'est-à-dire ôter la coquille.
- 3 Verser la farine, la chapelure et le jaune d'œuf dans des bols distincts.
- 4 Plonger successivement l'œuf mollet dans le jaune d'œuf, la farine puis la chapelure. Répéter l'opération une deuxième fois.
- 5 faire chauffer une friteuse à 170°C puis y faire frire l'oeuf pendant 30 secondes.
- 6 Réserver sur une assiette tapissée de papier absorbant.

## Étape 2

### Réalisation de la purée de petits pois

- 1 Porter une casserole d'eau salée à ébullition puis plonger les petits pois et les laisser cuire pendant 15

 Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour l'oeuf mollet

 4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 1 **Chapelure**  
 1 **Farine**  
 1 **Jaune(s) d'oeuf**

### Ingrédients pour la purée de petits pois

 150 g **Petits pois**  
 25 g **Crème liquide (fleurette)**  
 25 g **Beurre**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

### Ingrédients pour la garniture

 40 g **Girolle(s)**  
 40 g **Fèves**  
 1 **Huile de tournesol**

minutes.

- 2 Egoutter les petits pois à l'aide d'une passoire et les placer dans une casserole.
- 3 Verser la crème liquide, le beurre puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une purée homogène.
- 4 Passer la purée dans un chinois pour un rendu plus lisse et homogène.
- 5 Assaisonner de sel et de poivre puis réserver.

1 **Beurre**  
1 **Echalote(s)**

**Ingrédients pour le dressage**

1 **Céleri-Branche**  
1 **Feuille(s) de petits pois**

### Étape 3

#### Cuisson de la garniture

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition puis y plonger les fèves pendant 30 secondes pour les blanchir.
- 2 Retirer les fèves à l'aide d'une écumoire puis les déposer sur du papier absorbant pour les sécher. Les équeuter puis les réserver dans un bol.
- 3 Brosser les girolles à l'aide d'une brosse puis les tremper dans un bol d'eau pour enlever les impuretés.
- 4 Ne pas les laisser tremper trop longtemps pour éviter qu'elles ne se gorgent d'eau.
- 5 Eplucher l'échalote à l'aide d'un couteau d'office puis l'émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
- 6 Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile et du beurre puis y faire revenir l'échalote émincée, les fèves et les girolles pendant quelques minutes.
- 7 Remuer à l'aide d'une spatule puis réserver dans un bol.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Déposer délicatement l'œuf sur une assiette et former une virgule de purée de petits pois à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Mettre une pointe de purée sous l'œuf pour le maintenir.
- 3 Disposer les fèves et les girolles sur la purée puis décorer de feuilles de céleri et de pousses de petits pois. Déguster aussitôt.