

Oeuf mollet en croûte de brioche et noix, épinards frais et crème de cèpes

Les ingrédients pour 6 personnes

100 g de brioche
6 oeufs plus un jaune
50 g de cerneaux de noix
300 g de cèpes (plus quelques uns pour la déco)
250 g de feuilles d'épinards (je dirai plutôt 400 g)
1 échalote
1 gousse d'ail
1 cube de bouillon de volaille
25 cl d'eau (pour le bouillon)
25 cl de crème fraîche
25 cl de lait
1 noix de beurre farine

Pour faire la chapelure, laisser rassir la brioche 24 h et la mixer avec les noix jusqu'à l'obtention d'une poudre homogène.
Cuire les oeufs 5 mn dans l'eau bouillante, les refroidir à l'eau glacée et les écailler très délicatement.

Pour les paner, les fariner puis les enrober de jaune d'oeuf et enfin les mettre dans la chapelure pour les recouvrir complètement et répéter une seconde fois l'opération sans les fariner. Les réserver au frais en les posant bien droit sur leur assise.

Couper les cèpes en fines lamelles et les faire revenir dans une casserole en ajoutant l'échalote hachée. Vous devez obtenir une coloration dorée. Rajouter alors le bouillon de volaille, la crème, le lait et laisser mijoter à feu doux 30 mn. Réserver quelques tranches de cèpes pour la déco et passer le reste au mixer. Assaisonner et réserver au chaud.

Equeter les feuilles d'épinards, les laver et les cuire quelques minutes à la poêle avec une noix de beurre et la gousse d'ail. Retirer l'ail dès la fin de cuisson et égoutter.

Toute cette partie de la recette peut être préparée à l'avance.

Au moment de passer à table faire chauffer l'huile de la friteuse à 175° (je n'ai pas de friteuse électrique je me sers donc de ma sonde thermique pour vérifier la température) et faire cuire les oeufs. Dans la recette il est dit 4 mn mais je les ai mis 1 mn et ils étaient impeccablement dorés et cuits. Donc le mieux est de surveiller attentivement la cuisson et retirer les oeufs dès que la panure est bien dorée.

Il ne reste plus qu'à dresser l'assiette. Si vous avez tout préparé à l'avance vous aurez réchauffé la crème de cèpes et les épinards. Disposer au centre d'assiettes creuses (j'ai pris des plates pour pouvoir mieux mettre les cèpes en décoration) un nid d'épinards, mettre un oeuf dessus et verser délicatement tout autour la crème de cèpes bien chaude. Ajouter les tranches de cèpes réservées pour la décoration.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>