

Oeuf parfait, wakame et truite fumée Coquelet farci aux champignons des bois

Oeuf parfait

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 œufs de gros calibre
- 100g de truite fumée
- 40g de wakame
- Quelques croûtons de pain
- Pour la sauce mousseline :
- 200g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 1/2 citron
- Fleur de sel
- Noix de muscade

Coquelet

Ingrédients (pour 4-6 personnes) :

- 4 coquelets
- 100g de chair à saucisse
- 150g de poitrine fumée
- 300g de trompettes de la mort
- Oignons doux
- 1 càs de porto
- 1 botte de persil plat
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette
- Bouillon de légume
- 50g beurre pommade

- 
- 
- Commencez par préparer une mousseline. Pour cela, faites mousser les jaunes d'œufs sur le feu avec un peu d'eau. Ajoutez petit à petit le beurre clarifié. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Terminez par un trait de jus de citron.
 - Réchauffez rapidement l'œuf basse température (63° pendant une heure environ) dans de l'eau bouillante, retirez-le, et poivrez.
 - Dressez l'œuf avec la sauce mousseline, le wakame, un morceau de truite fumée et quelques croûtons.

- Commencez par désosser le poulet, coupez les ailes, et retirez l'os des cuisses.
- Mélangez la chair à saucisse, le lard fumé, les trompettes de la mort réhydratées, un peu d'ail, l'oignon doux, du sel, du poivre, du piment d'Espelette, du persil et pétrissez.
- Farçissez le coquelet avec cette farce puis emballez-le dans un film alimentaire. Trouez le film alimentaire en prenant garde de ne pas trouser la peau du coquelet puis immergez-le dans un bouillon de légumes pendant une heure environ. Une fois cuit, mettez-le à rôtir.
- Vous pouvez accompagner votre coquelet avec une purée de pommes de terre, de chou cuit et de lardon.

Max
& VÉNUS