

# ŒUFS EN 2 CUISSONS, FRICASSEE DE CHAMPIGNONS

## 1. Mettre en place le poste de travail

## 2. Réaliser la fricassée de champignons

- Réhydrater les morilles.
- Epointer les champignons de Paris et les couper en quatre avec la queue. Hacher finement l'ail.
- Récupérer délicatement les morilles réhydratées avec une écumoire ou une fourchette en veillant à ne pas remuer l'eau de trempage. Décanter celle-ci en la changeant de récipient pour éliminer le sable déposé au fond de la russe. Passer l'eau de trempage au chinois étamine.
- Sauter vivement les quartiers de champignons de Paris au beurre, en les assaisonnant, sans les cuire complètement.
- Leur adjoindre la crème, l'eau de trempage de morilles, les morilles recoupées en deux ou en quatre selon leur grosseur, et l'ail haché.
- Porter à ébullition pour terminer la cuisson des champignons et réduire le liquide à la nappe.

## 3. Cuire les œufs mollets, les écaler et les paner à l'anglaise

- Cuire des œufs mollets, les plonger dans un bain d'eau glacé.
- Ecaler les œufs en les maintenant immergés dans l'eau.
- Paner à l'anglaise : farine, œufs, puis chapelure.

## 4. Frire les œufs

- Plonger les œufs mollets et panés dans un bain de friture à 180°C quelques secondes, le temps d'apporter une coloration à panure.
- Les égoutter aussitôt sur papier absorbant et les saler.

## 5. Dresser

- Dresser la fricassée de champignons dans une assiette creuse. Placer au centre un œuf mollet frit.

## 6. Remarques complémentaires

Si les champignons sont cuits avant que le mouillement ne soit réduit à la nappe, les égoutter et terminer la réduction de la source. La morille crue est toxique. Elle doit être cuite après réhydratation.

