François Adamski

Œufs

œuf mollet aux asperges et morilles, crème de champignons

45 min	30 min	15 min	0	496
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'oeuf 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**

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.