



Bricks, beignets, feuilletés

Feuilletés aux oeufs brouillés et aux girolles



50 min **30 min** **20 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

531

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Girolles

300 g **Girolle(s)**
1 **Oignon(s) nouveau(x)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Beurre clarifié (ghee)**
0.5 c. à café **Aneth**
1 **Sel**
1 **Poivre**
25 ml **Crème fraîche épaisse**

Oeufs brouillés

6 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
1 c. à soupe **Beurre clarifié (ghee)**
1 **Sel**
1 pincée(s) **Poivre de Sichuan**

Étape 1

Préparation des girolles

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Découper la pâte feuilletée en 8 carrés de 7x7 cm. Les poser sur une plaque allant au four.
- 3 Les badigeonner d'œuf légèrement battu et les faire cuire au four 15 minutes environ.
- 4 Parer et nettoyer soigneusement les girolles. Si elles sont grandes, les couper en deux.
- 5 Eplucher et couper grossièrement l'ail et l'oignon.
- 6 Faire chauffer le beurre dans la casserole. Y faire revenir l'ail et l'oignon. Y ajouter les girolles et les faire revenir cinq minutes à feu vif.
- 7 Baisser le feu et y verser la crème fraîche. Laisser mijoter 20 minutes jusqu'à ce que la sauce diminue de moitié.
- 8 Laver et ciseler l'aneth. L'incorporer aux girolles. Saler, poivrer
- 9 Réserver.

Étape 2

Préparation des oeufs brouillés

- 1 Faire griller dans la poêle à sec le poivre Setchouan. Le concasser et garder de côté.
- 2 Faire chauffer le beurre à feu doux dans la poêle.
- 3 Laver les oeufs et les casser dans un saladier.
- 4 Les battre légèrement avec la crème. Saler et poivrer.
- 5 Verser le tout dans la poêle et faire cuire quatre minutes en remuant délicatement sans arrêt avec une cuillère en bois.
- 6 Dès que le mélange devient crémeux, éteindre le feu.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer un carré de pâte feuilletée sur chaque assiette.
- 2 Répartir sur chaque carré une cuillère à soupe d'oeufs brouillés et une cuillère à soupe de girolles.
- 3 Décorer avec une branche d'aneth et couvrir d'un deuxième carré de pâte feuilletée.
- 4 Servir immédiatement.

Feuilletés

1 Pâte(s) feuilletée(s)

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

4 branche(s) **Aneth**