

# Brouillade à la coque et frites de foie gras



**25 min** 15 min 10 min **0** **435**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Pour les oeufs brouillés

6 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 4 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
 10 g **Beurre**  
 3 tige(s) **Ciboulette**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

### Pour les frites de foie gras

150 g **Foie gras frais de canard**  
 4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**  
 1 **Sel**

## Étape 1

### Préparation des oeufs brouillés

- 1 Casser délicatement les œufs à l'aide du coupe œuf dans le saladier et les fouetter légèrement. Réserver les coquilles.
- 2 Ajouter la moitié du beurre coupé en petits morceaux et assaisonner de sel et de poivre.
- 3 Laver les coquilles d'œufs puis les réserver.
- 4 Sans coupe-œuf, percer un trou en haut et en bas de l'œuf puis souffler d'un côté afin d'extraire l'œuf. Une fois la coquille vide, la couper délicatement et le plus précisément possible avec la pointe d'un couteau.
- 5 Préparer un bain-marie : remplir une casserole d'eau et disposer le saladier contenant les œufs dessus. Fouetter sans cesse tout au long de la cuisson.
- 6 Ciseler la ciboulette et réserver.
- 7 Verser la crème, le reste du beurre et la ciboulette sur les œufs en ôtant la casserole du feu. Mélanger avec une cuillère en bois.

## Étape 2

### Dressage

- 1** Trancher des allumettes de pain de campagne.
- 2** Déposer une fine tranche de foie gras sur les allumettes de pain de campagne. Saupoudrer d'un peu de fleur de sel.
- 3** Remplir les coquilles d'œufs vides de la brouillade d'œufs à l'aide d'une petite cuillère. Servir chaud.