

Crème de champignons, oeuf poché et croustillants de Prosciutto

Recette pour 4 personnes

Description

Une entrée hivernale, pleine de saveurs.

L'astuce du chef

N'hésitez pas à varier les champignons.

Ingrédients

Pour la crème de champignons

- 500 Gr Champignons de paris
- 2 Unité(s) Oignon blanc
- 4 Unité(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 2 Unité(s) Laurier
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 150 Ml Crème 35%
- 8 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour les oeufs

- 4 Unité(s) Oeuf
- 50 Ml Vinaigre blanc

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour les croustillants de prosciutto

- 6 Unité(s) Prosciutto

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Hachez l'ail, coupez les oignons en gros cubes. Brossez les champignons et diluez le bouillon dans l'eau. Ciselez la ciboulette.

Pour la crème de champignons

Dans une casserole chaude avec un peu d'huile végétale, faites revenir les oignons et l'ail, ajoutez les champignons et faites revenir 5 à 6 minutes. Ajoutez les herbes, mouillez avec le bouillon, portez à ébullition et laissez cuire 30 minutes. Mixez au robot à main en ajoutant la crème, et maintenez au chaud.

Pour les croustillants

Mettez les tranches de prosciutto sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin et recouvrez avec un autre papier parchemin et une autre plaque. Faites sécher au four pour 10 minutes.

Pour les oeufs

Dans une casserole, portez de l'eau à ébullition, baissez le feu, ajoutez le vinaigre. À l'aide d'une écumoire, créez un tourbillon dans l'eau, déposez les oeufs un à un et faites cuire 2 à 3 minutes. Sortez-les et égouttez-les sur un papier absorbant. Servez immédiatement.

Pour le dressage

Dans une assiette creuse, mettez deux louches de soupe bien chaude, mettez l'oeuf poché au centre, brisez les chips de prosciutto sur le dessus et finissez avec la ciboulette.

Bon appétit!