

# Oeuf à la forestière, purée de courge au bacon et huile de truffe, ciboulette fraîche |

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Une recette qui vous assurera une place de chef dans la famille durant vos brunch familiaux entre autre.

Vous pouvez aussi proposer cette recette sans bacon dans la purée pour une option végétarienne.

## L'astuce du chef

N'oubliez pas l'*option VG sans le bacon*.

Une bonne huile d'olive peut remplacer l'huile de truffe.

Vous pouvez prévoir toutes sortes de champignons, ici nous vous en proposons quelques un, les plus faciles à trouver dans le commerce.

## Ingrédients

### Garnitures forestière

- 125 Gr Champignons de paris
- 75 Gr Champignon portobello
- 75 Gr Champignon shiitake
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 4 Branche(s) Persil haché

### Purée de courge, bacon, huile de truffe

- 400 Gr Courge butternut
- 150 Gr Oignon Jaune
- 30 Ml Lait
- 20 Ml Eau
- 75 Gr Bacon
- 75 Gr Beurre
- 1 Cuil. à thé Huile de truffe
- 1 Gousse(s) Ail écrasé

### Oeufs

- 4 Unité(s) Oeuf
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 2 Cuil. à soupe Parmesan râpé

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **385 F°**

### Mise en place

Épluchez et hachez finement les gousses d'ail.

Lavez et hachez le persil, ciselez la ciboulette.

Émincez les champignons.

Découpez le bacon en lardon. Épluchez et émincez l'oignon, puis coupez la courge en cube (2cm

carré) maximum.

### Garniture forestière

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites revenir les champignons émincés un à un. Assurez-vous de leur donner une belle coloration, puis mettez-les à égoutter.

Dans la même poêle, ajoutez une belle noisette de beurre, faites revenir l'ensemble des champignons sautés en y ajoutant le persil et l'ail haché.

Déposez cette garniture de champignons en persillade dans des bols ou des ramequins.

### Purée de courge au bacon

Dans une casserole, faites revenir les lardons, ajoutez les cubes de courge ainsi que l'oignon émincé. Ensuite, mouillez avec l'eau et le lait, faites bouillir. À partir de l'ébullition, comptez environ 10-15 min. Une fois vos morceaux de courge bien tendres, passez-l'ensemble dans votre robot-coupe. Ajoutez au fur et à mesure le beurre, l'huile de truffe. Assurez-vous de l'assaisonnement.

*Option VG sans bacon*

### Montage

Déposez un beau tapis de purée de courge, dessus posez la persillade de champignons.

Cassez un oeuf, râpé de Parmesan, passez au four durant 10 minutes environ (vérifiez la cuisson que vous souhaitez pour votre oeuf).

À la sortie du four, parsemez de ciboulette ciselée, servez

**Bon appétit!**