

## Fricassée de champignons, œuf coulant, jus de persil légèrement aillé



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour la fricassée de mousserons :**

1kg de champignons de plusieurs variétés, sauceline, sel, huile d'olive, beurre, 1 oignon doux

#### **Pour les œufs:**

6 œufs, huile d'olive

#### **Pour les croutons :**

1 tranche de pain de mie, huile d'olive

#### **Pour sauce persil :**

12 gousses d'ail, ½ litre d'eau, 1 botte de persil, 50g de beurre, Maïzena

---

### **La fricassée:**

Préparer une fricassée de champignons en suivant les conseils de la fiche sur les généralités sur les champignons.

### **Les œufs :**

Dans une poêle antiadhésive froide, verser un filet d'huile d'olive.

Casser 6 œufs et poser sur un feu doux.

Cuire tout doucement jusqu'à ce que le blanc coagule tout en conservant le jaune coulant.

Retailler à l'aide d'un emporte-pièce pour obtenir des œufs bien ronds.

### **Les croutons :**

Couper le pain de mie en dés de 5mm. Les dorer au four avec un filet d'huile d'olive.

### **Le coulis :**

Cuire les gousses d'ail épluchées dans l'eau avec une pointe de sel et le beurre.

Lorsqu'elles sont tendres, lier l'eau de cuisson avec une pointe de Maïzena et ajouter le persil haché grossièrement. Cuire encore 1mn avant de mixer finement.

### **Dressage :**

Répartir le coulis au fond de 6 assiettes plates et dresser un dôme de champignons.

Poser dessus un croûton puis un œuf. Finir avec quelques grains de sel.