



4 pers.



Entrée



20 min



15 min

Ingrédients

- 200 g de Gruyère AOP râpé
- 1/3 litre de lait
- 1/3 litre de crème liquide
- 4 œuf frais
- 200 g de petites girolles
- 4 gousses d ' ail
- persil plat
- 3 c à s d ' huile d ' olive pour la cuisson
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- 1 siphon et 1 cartouche
- 4 verres à martini



Préparation

Cuire 5 minutes les œufs en les plongeant délicatement dans l ' eau bouillante légèrement vinaigrée
Arrêter la cuisson des œufs en les passant sous l ' eau froide
Les écaler sous un filet d ' eau froide et réserver

Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème liquide, y ajouter le Gruyère AOP râpé et remuer jusqu ' à ce qu ' il fonde
: saler et poivrer
Filtrer la crème obtenue dans une passette, débarrasser dans un bol et laisser refroidir 20 minutes au réfrigérateur

Laver les girolles sous l ' eau courante, sans les faire tremper
Les brosser délicatement
Les égoutter et les essuyer avec un linge propre
Hacher l ' ail et le persil et les mélanger pour préparer une persillade
Faire revenir les girolles dans une poêle bien chaude avec 1 cuillère à soupe d ' huile. Remuez de temps en temps jusqu ' à ce que les girolles rejettent leur eau de végétation
Egoutter les champignons et vider la poêle de l ' eau de cuisson
Chauffer l ' huile restante dans la poêle, sur feu doux
Déposer les girolles avec la persillade, mélanger délicatement et cuire quelques minutes
Salez, poivrez et réserver au chaud
Verser la crème au Gruyère AOP dans un siphon et percuter une cartouche.
Déposer un œuf mollet au fond d ' un verre à martini
A l ' aide du siphon, recouvrir l ' œuf d ' écume de Gruyère AOP et répartir sur le dessus quelques girolles. Assaisonner selon votre goût, décorer de quelques sommités de persil plat et servir sans attendre

Trucs & astuces: vous pouvez remplacer les girolles par des cèpes. Et pour une entrée de fêtes, déposer quelques lamelles de truffes