SUPRÊMES SOUFFLÉS CÈPES & GIROLLES FAÇON PERSILLADE *velouté de cèpes, œuf parfait, croûte d'herbes et noisettes du Piemont*

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	20	1H50

INGRÉDIENTS

- **4 Suprêmes soufflés cèpes & girolles**
- 500g de cèpes de Bordeaux
- 2 oignons blancs
- 1/2 L de fond blanc de volaille
- 1/2 L de crème liquide
- 4 oeufs
- 200g de chapelure
- 200g de beurre
- 1/2 botte de persil
- 3 gousses d'ail
- 100g de noisettes du Piemont

RECETTE

Cette recette a été réalisée pour Saint Jean par le Chef Christophe Marguin, Président des Toques Blanches Lyonnaises dont nous sommes partenaire.

Préparation du velouté de cèpes

- Nettoyer les cèpes puis les émincer
- Eplucher les 2 oignons, les émincer puis les faire suer et y ajouter les cèpes revenus initialement au beurre.
- Mouiller le tout au fond de volaille et à la crème et cuire 30 minutes.
- Mixer et passer au chinois étamine. Salez et poivrez.

Préparation oeuf parfait

- Cuire les oeufs parfait à 64° pendant 1h dans leurs coquilles dans un four à vapeur.

Préparation d'une croûte d'herbes et noisettes

- Hâcher 1/2 botte de persil, ajouter la chapelure, le beurre pommade, l'ail ciselé et les noisettes du Piémont.

Dressage

Pocher les suprêmes soufflés 10 minutes dans l'eau bouillante puis les mettre dans un plat et les recouvrir du velouté de cèpes. Mettre au four 15 minutes à 180°. A l'issue de la cuisson, ajouter la croûte d'herbes et repasser au four 3 minutes à 200°. Servir chaud.