

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



Plat



Quenelles &  
Soufflés



Nb. portions

4



Préparation

20



Cuisson

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 Piémont

## 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.