

L'oeuf parfait de Dominique Frérard

Notre chef **Dominique Frérard** vous présente une fabuleuse recette d'oeuf parfait. Cuit au four pendant 45 mn, découvrez sa texture exceptionnelle et son goût délicat !

- 1 pers.
- 15 Min.
- 45 Min.

Ingrédients

- 100 g de roquette
- 1 trait de jus de citron
- 50 à 100 g de girolles clou
- 50 à 100 g de chanterelles
- 50 à 100 g de petits bolets
- 50 g de pieds de mouton
- 2 échalottes
- 60 g de persil plat
- 1/4 de bouteille d'huile d'olive vierge extra BIO

Tramier

- 1 tranche de pain
- 1 oeuf
- Sel
- Poivre blanc moulu

Préparation de la dentelle de pain

Trancher finement un pain

Faire cuire au four entre deux grilles jusqu'à obtenir une couleur dorée

Préparation de l'huile de roquette

Cuire la roquette à la vapeur ou à l'eau bouillante quelques secondes.

Rafraichir rapidement dans de l'eau glacée

Bien égoutter à l'aide d'un torchon

Mixer la roquette avec 1/4 litres d'**huile d'olive** et un trait de citron

Saler et poivrer

Préparation des champignons

Émincez les échalotes

Lavez les champignons

Faites les revenir séparément à la poêle avec l'**huile d'olive** et les échalotes

Mélangez ensuite les champignons avec les herbes

Cuisson de l'oeuf

Faire cuire au four pendant 45° à 63°

Le garder au chaud à 55°

Dressage de l'assiette

Commencez par dresser les bolets à plat au fond de l'assiette

Ajoutez au centre les champignons aux herbes

Déposer l'oeuf parfait

Ajouter un peu de poivre

Arroser d'huile de roquette

Ajouter un filet d'**huile d'olive bio**