L'œuf parfait d'Automne

Une entrée gourmande de saison pour se réconforter.

Ingrédients

pour 4 personnes

- 4 œufs de poule en liberté
- 12 noisettes

Pour la pulpe :

- 500 g de potimarron
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin
- Paprika fumé

Pour la crème de champignons :

- 200 g de champignons de Paris
- 5 cl d'huile d'olive
- 20 cl de crème fraîche liquide

Recette

- Préchauffez votre four à 65°C.
- Posez vos œufs sur la grille du four et laissez-les cuire 45 minutes.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Découpez votre potimarron en cubes de 2 cm.
- Dans un plat à gratin, disposez les cubes de potimarron avec un peu de sel et poivre du moulin. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Cuisez une vingtaine de minutes.
- Mixez le potimarron avec un peu d'eau.
- Emincez les champignons et faites-les revenir à feu vif avec un peu d'huile d'olive dans une casserole pour les colorer. Ajoutez la crème fraîche et assaisonnez.
- Laissez cuire 10 min à feux doux.
- Concassez les noisettes et grillez-les au four.
- Disposez dans des assiettes la pulpe de potimarron chaude et faites un petit creux pour y ajouter la crème de champignons de Paris au cœur.
- Cassez l'œuf au centre et assaisonnez-le légèrement.
- Ajoutez les croûtons, les noisettes grillées et le paprika fumé.

Retrouvez cette recette dans nos restaurants !

www.750g La Table .com