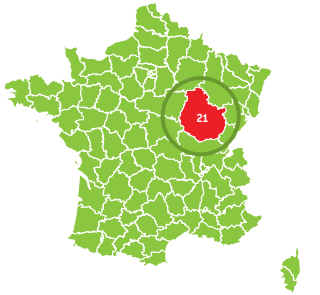




# Œufs Bio de Bourgogne

## Pochés aux Cèpes






**Chef cuisinier**
**MONTARON Jean-Pierre**
Résidence Les Perce Neige
SOMBERNON

*Préparation* **30 min** | *Cuisson* **25 min** | **4** *Personnes*

### INGRÉDIENTS

- 4 Œufs Bio
- 1/2 dl de Vin Blanc
- 50 g d'échalotes
- 250 g de Cèpes
- 40 cl de crème fleurette
- 1 gousse d'ail
- Beurre
- Sel
- Poivre
- 8 tranches de Pain aux céréales

- Cuire un suprême de poulet doucement, découper en cubes et réserver.
- Faire sauter dans du beurre les cèpes en les caramélisant, saler, poivrer, ajouter une pointe d'ail et l'échalote ciselée. Déglacer au vin blanc, réduire presque à sec et prélever une partie des cèpes (pour le décor). Ajouter la crème, cuire 3 minutes puis mixer le tout.
- Monter la sauce avec 15 grammes de beurre et ajouter les dés de poulet.
- Griller 8 tranches de pain aux céréales.
- Faire bouillir 1 litre d'eau avec un peu de vinaigre, casser les œufs dedans, cuire 1 minute 30 et les égoutter sur du papier absorbant.
- Dresser l'œuf au centre de l'assiette, ajouter quelques dés de poulet, napper de sauce et décorer le dessus avec les cèpes prélevés à l'étape 2. Servir avec le pain aux céréales.