Œuf poché et soupe aux champignons



Ingrédients (pour 2 personnes):

2 œufs
250 g de champignons
15 à 20 cl de bouillon de volaille
1 gousse d’ail ou 1 échalote
10 cl de crème fraîche liquide ou 2 cuillerées de crème épaisse
Persil, sel et poivre, huile

Préparation :

Faire revenir les champignons dans une poêle avec un filet d’huile d’olive à feu assez vif. Ajouter la gousse d’ail finement émincée et poursuivre la cuisson.

Ajouter le persil haché, verser le bouillon de volaille et gratter avec une spatule pour récupérer les sucs. Réserver.

Pendant ce temps, casser les œufs dans des ramequins.

Œuf poché :

Faire chauffer une casserole d’eau avec une cuillerée de vinaigre blanc. Porter à ébullition et créer un tourbillon avec le manche d’une cuillère en bois ou une fourchette. Verser un œuf et « rabattre » le blanc. Laisser à petit bouillon 1 minute 30 puis retirer à l’aide d’une écumoire. Placer dans un saladier d’eau froide pour stopper la cuisson puis égoutter sur un sopalin.

Refaire chauffer le bouillon de cèpes, ajouter la crème, assaisonner, mélanger.

Verser dans des assiettes creuses et déposer un œuf poché au centre.

**www.assiettesgourmandes.fr**