Œuf mollet, girolles, sauce café réglisse

[](https://www.assiettesgourmandes.fr/wp-content/uploads/2020/09/L1610962.jpg)

Ingrédients (pour 4 personnes):

4 œufs, 250 g de girolles, 100 g de mascarpone, 15 cl de lait, 15 cl de bouillon de volaille, 1 échalote, 1/2 cuil. à c. de café soluble, une dizaine de grains de café, une pincée de poudre de réglisse (ou 4 gouttes d’extrait de réglisse), quelques feuilles d’épinards, quelques noisettes grossièrement concassées, 25 g de beurre, sel et poivre.

Préparation :

Faire pocher les œufs: porter une casserole d’eau à ébullition, plonger délicatement les œufs et cuire 6 minutes à petite ébullition. Sortir de l'eau, rafraichir à l'eau froide et écaler délicatement.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les girolles préalablement nettoyées et coupées et l’échalote ciselée. Faire sauter environ 5 minutes. Ajouter les feuilles d’épinards en fin de cuisson, assaisonner puis couvrir une minute.

Verser les grains de café et le café soluble dans le mélange bouillon et lait. Mixer et faire chauffer. Laisser infuser 10 minutes puis passer. Ajouter le mascarpone, la réglisse et mixer de nouveau.

Répartir girolles, épinards et noisettes dans les assiettes. Déposer un oeuf au centre et verser la crème émulsionnée café réglisse

Déguster aussitôt!

**wwwassiettesgourmandes.fr**