

L'œuf à la coque, mouillettes à la truffe noire

Luc D



Nodig voor 4 personen

- 4 gros œufs fermier
- 5 cl de jus de truffe
- 30 g brisures de truffe noire Pour les œufs
- 30 g de beurre
- De la fleur de sel
- Piment d'Espelette

Pour les mouillettes

- 1 ficelle de campagne (de la veille)
- 60 g de beurre demi-sel

Bereiding

La veille.

Mélanger le beurre demi-sel avec les brisures de truffe de manière que le beurre prenne le goût du champignon.

Préparation des mouillettes.

Le jour même, détailler dans la ficelle de fines tranches biseautées, épaisses de 2 millimètres environ.

Quelques minutes avant de servir l'œuf, les toaster d'un côté seulement, puis tartiner de beurre de truffe la face non grillée.

Préparer 4 mouillettes par personne.

Cuisson des œufs.

Cuire les œufs coque 2 minutes 30 à 3 minutes selon leur grosseur (et votre goût).

Lorsqu'ils sont cuits, les casser et verser les jaunes et les blancs dans un petit saladier, ajouter le beurre et le jus de truffe, assaisonner de fleur de sel et de piment d'Espelette, mélanger rapidement.

Vertaling

Nodig voor 14 personen.

2 zwarte truffels - 14 eieren - boter - fleur de sel - piment d'espelette - stokbrood

Bereiding

Bewaar de eieren samen met de truffels in een afgesloten pot of tupperwaredoos.

Gebruik stokbrood van een dag oud en snij de korsten tot paardjes (mouillettes) van 6 x 1 x 0,5 cm

Toast deze stukjes aan één kant.

Beboter deze stukjes op de NIET getoaste kant en leg er de in kleine brunoise gesneden truffel op.

Bestrooi met fleur de sel.

Kook de eieren gedurende 3 minuten en serveer met gesloten schaal.

De genodigden kunnen, indien gewenst, piment d'espelette op de eieren strooien.

Presentatie

Giet dit mengsel in 6 eierdopjes of 6 kleine warme kopjes.

Serveer onmiddellijk vergezeld van truffelmouillettes.