



## Symphonie de champignons, noisettes, ache des montagnes et œuf « cassé »

### **Ingrédients pour 4 personnes**

Champignons de paris 50 g  
Shiitake 50 g  
Pleurotes 50 g  
Chanterelles grises 50 g  
Girolles 50 g  
Morilles séchées 20 g  
Echalotes 50 g  
Ache des montagnes 30 g  
Noisettes 20 g  
Huile de noisettes 5 cl  
Beurre 50 g  
4 Œufs  
Fleur de sel / poivre du moulin

### **Recette**

Laver les champignons, réhydratées les morilles, émincer tous les champignons et réserver.

Eplucher et ciseler l'échalote, concassée la ache des montagnes.

Pocher les œufs 3 mn dans une casserole avec de le l'eau frémissante légèrement vinaigrée, réserver.

Dans une poêle, chauffer le beurre et y poêler tous les champignons, ajouter l'échalote ciselée et laisser légèrement colorer.

Assaisonner, fleur de sel et poivre du moulin, ajouter au dernier moment la ache.

### **Dressage**

Dresser en assiette creuse, la poêlée de champignons au milieu de l'assiette, ajouter quelques noisettes concassées et un trait d'huile de noisette, déposer l'œuf pochée par-dessus, quelques feuille de ache, un peu de fleur de sel et poivre, déguster

### **L'astuce du chef**

Pour plus de gourmandise, quelques « copeaux » de foie gras parsemé sur l'assiette, et un Santenay 2013 !!!!

Bon Appétit ...