

Franck Wittmann, Chef du restaurant

« Le Médiéval » à Mont-Saint-Jean

Œufs parfaits au chaource fermier et à la truffe !

## INGREDIENTS pour 4 personnes

- 🍷 250 gr de chaource fermier
- 🍷 8 œufs extra frais (bio/plein air)
- 🍷 20 cl de bouillon de volaille
- 🍷 30 cl de crème épaisse
- 🍷 1 truffe de (Bourgogne\*) environ 15gr (\*quand la saison le permet)
- 🍷 Sel
- 🍷 Poivre

## DEROULE DE LA RECETTE

Cuire les œufs à l'aide d'un thermoplongeur à 63° pendant 1 heure.

Porter à ébullition le bouillon de volaille, ajouter la crème et de nouveau reporter à ébullition pendant quelques minutes. Hors du feu ajouter le chaource coupé en morceaux puis le laisser fondre.

Couper quelques copeaux de truffe pour le dressage de votre assiette et mettre le reste dans votre préparation avec le chaource.

Mixer l'ensemble, saler poivrer à votre guise puis réserver.

Dressage : Casser vos œufs un par un dans un bol, puis à l'aide d'une cuillère à soupe les récupérer et disposez-les dans une assiette creuse.

Mettre les copeaux de truffe sur les œufs et napper avec la sauce chaource chaude.

(Attention, ne pas faire bouillir la sauce)

PS : pour les non-amateurs de truffe, il est tout à fait possible d'établir la recette sans truffe.

C'est prêt à déguster !