

Takashi Kinoshita, Chef du restaurant
du Château de Courban

Compoté de volailles aux endives et aux œufs fermiers !

INGREDIENTS

- ✂ 1 litre de consommé de volailles
- ✂ Bouillon de volailles
- ✂ Endives
- ✂ 4 œufs
- ✂ Ciboulette
- ✂ Huile de sésame
- ✂ Fécule de maïs

DEROULE DE LA RECETTE

Dans une casserole, faire bouillir 1 litre de consommé de volailles avec un bouillon de volailles.

Préparer une chiffonnade très fine de pointes d'endive à mélanger avec de la ciboulette et de l'huile de sésame.

Battre 4 œufs, ajouter de la fécule de maïs dans la préparation.

Filter le bouillon.

Ajouter à la préparation les endives.

C'est prêt à déguster !