



ŒUF PARFAIT AUX GIROLES, CRÈME D'OIGNONS BRÛLÉS

Ingrédients pour 20 personnes

24 œufs de plein air
1,5 kg de giroles
1 litre de crème liquide 35%
4 oignons blancs
250 gr de beurre demi-sel
250 gr de pain complet
1 botte de cerfeuil
5 gousses d'ail frais
2 bottes de persil frisé



Progression

Nettoyer les giroles et les réserver au frais sur du papier absorbant.

Faire cuire l'œuf parfait à 64°C pendant 1 heure.

Peler et hacher l'ail finement.

Éplucher les oignons, les couper en deux, les huiler et les placer au four préalablement chauffé à 200°C pendant 10 à 15 minutes. Les brûler au chalumeau.

Hacher les oignons, les mélanger avec la crème, les mixer et passer le mélange au chinois, rectifier l'assaisonnement.

Faire revenir les giroles avec le beurre, l'ail en rectifiant l'assaisonnement et y ajouter le persil finement haché en fin de cuisson.

Avec le pain complet réaliser des croûtons.



Chef Jonathan CHARLOIS
Iodé le Restaurant
61 rue Fessart
92100 Boulogne-Billancourt