



## **ŒUF MOLLET COMME UNE PISSALADIÈRE**

### **Ingrédients : pour 20 personnes**

20 œufs extra frais  
Vinaigre d'alcool  
Gros sel  
1,5 litres de crème liquide à 35%  
1 litre de fond blanc de volaille  
500 gr d'oignons  
50/100 gr d'anchois au sel  
Huile d'olive  
Olives noires  
Croutons de pain



### **Instructions**

Mettre à cuire les œufs dans une eau salée frémissante pendant 6 minutes, temps de cuisson pour obtenir des œufs mollets. Les laisser refroidir et les écaler.

Éplucher et émincer les oignons.

Les faire revenir dans l'huile d'olive avec une belle coloration et laisser cuire légèrement.

Déglacer avec le fond blanc de volaille et la crème liquide, laisser réduire de moitié.

Ajouter les anchois au sel et miser.

Vérifier l'assaisonnement et dresser harmonieusement avec les olives noires et les croutons de pain grillé.



**Chef Hervé FILLATRE**  
Le Maryland  
2 rue du Miroir – 77000 Melun