



Spaetzle à la truffe, mijoté de champignons de Paris au Porto et brouillade d'œufs

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Spaetzle à la truffe d'été : 500 g
Champignons de Paris : 200 g
Oignon nouveau ou ciboulette : 2 cuillères
à soupe
Échalotes : 2
Oeufs : 6 oeufs
Porto : 100 ml
Lait : 100ml
Huile d'olive : 2 cuillères à soupe
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Éplucher l'oignon nouveau ou laver et sécher la ciboulette. Ciseler l'oignon ou la ciboulette.
2. Éplucher l'échalote et l'émincer finement.
3. Éplucher les champignons et couper le bout du pied souvent terreux. Les couper en tranches pas trop fines.
4. Dans une sauteuse, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Faire revenir à feu doux les échalotes pendant 3 minutes sans les faire colorer. Ajouter les champignons émincer. Saler discrètement et laisser cuire 5 minutes à découvert, puis 5 minutes à couvert.
5. Ajouter le porto et poursuivre la cuisson 10 min supplémentaires à découvert. Puis réserver.
6. Dans une poêle, faire revenir les Spaetzle à la truffe comme indiqué sur le paquet.
7. Casser les œufs dans un saladier. Ajouter le lait et fouetter le tout en ajoutant un peu de sel et de poivre.
8. Faire chauffer de l'eau dans une casserole. Déposer le saladier avec le mélange œufs / lait sur la casserole. Fouetter régulièrement à feu doux jusqu'à ce que l'ensemble épaississe pour obtenir des œufs brouillés.

Pour le dressage :

Dans de jolies assiettes, commencer par répartir des **Spaetzle** puis les champignons et enfin des œufs brouillés par dessus. Parsemer d'oignon nouveau ou de ciboulette ciselés.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Bon Appétit !

Florence Bigot

Site web

Page Facebook