

Cours de Cuisine



Un moment
de plaisir !

4 personnes

- ◆ Œuf poché savoyard
- ◆ Cygne chantilly

INGREDIENTS

Œuf poché savoyard

- ◆ 4 œufs
- ◆ 10 cl de vinaigre blanc
- ◆ 200 g de lardons
- ◆ 200 g de champignons de Paris
- ◆ 50 g de petits oignons blanc
- ◆ 30 cl de vin rouge
- ◆ 15 cl de fond de viande
- ◆ Sel P.M
- ◆ Poivre P.M
- ◆ 4 tranches de pain de mie

Pâte à chou

- ◆ 25 cl d'eau
- ◆ 10 g de sucre
- ◆ 80 g de beurre
- ◆ 125 g de farine
- ◆ 4 œufs
- ◆ Sel P.M

Crème chantilly

- ◆ 60 cl de crème fleurette
- ◆ Vanille liquide P.M
- ◆ 40 g de sucre glace

PREPARATION

Préparation des œufs pochés savoyards

- ◆ Pocher les œufs dans de l'eau frémissante avec le vinaigre.
- ◆ Réaliser la sauce en faisant suer les lardons, les champignons et les petits oignons
- ◆ Mouiller au vin rouge
- ◆ Faire réduire le tout, ajouter le fond de viande
- ◆ Vérifier l'assaisonnement
- ◆ Détailler le pain et dorer les tranches au four pendant 5 min à 200 °C, puis dresser

Préparation de la pâte à chou pour le Cygne Chantilly

- ◆ Faire bouillir l'eau en mettant le beurre, le sucre, le sel
- ◆ Ajouter la farine et mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois
- ◆ Sécher la pâte, ajouter les œufs un par un hors du feu
- ◆ Coucher la pâte à chou et la cuire au four à 200 °C pendant 25 min

Préparation de la chantilly pour le Cygne Chantilly

- ◆ Monter la crème en chantilly
- ◆ Ajouter le sucre et la vanille
- ◆ Puis garnir le cygne

A vous de jouer maintenant !
Soyez de vrais petits chefs ...