



## Velouté de champignons et son oeuf poché

---



2 personnes



2h

### INGREDIENTS

- 500g champignon de Paris
- 1 oignon
- 1L de crème 35%
- Beurre
- Huile de truffe
- Sel&Poivre
- Oeuf
- Eau
- Vinaigre blanc

- Casserole
- Planche à découper
- Couteau
- Mixeur
- Fouet

### DIRECTIONS

- 1.Éplucher l'oignon et émincer le finement.
- 2.Émincer finement les champignons de Paris.
- 3.Dans une casserole ajouter une noix de beurre, mais également l'oignon et les champignons.
- 4.Faites revenir 5 minutes.
- 5.Ajouter la crème et faire réduire environ 15 minutes.
- 6.Assaisonner et mixer le tout
- 7.Ajouter quelques gouttes d'huiles de truffe.

- 1.Dans une casserole faire bouillir de l'eau et le vinaigre blanc.
- 2.Une fois le mélange bien chaud, à l'aide d'un fouet faire un tourbillon et ajouter l'oeuf sans sa coquille.
- 3.Sortez votre oeuf une fois la coloration faite.
- 4.Déposer l'oeuf sur votre velouté.



## *Filet de poulet farci et son mille-feuille de pommes de terre*



2 personnes



2h

### INGREDIENTS

- 250g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 25g de beurre doux
- 5mL de crème liquide 30% de matière grasse
- Sel&Poivres
  
- 3 filets de poulet jaune
- Huile d'olive
  
- 500g de pommes de terre
- 150g de beurre fondu
- Thym
  
- Récipient / saladier
- Plat à four
- 1 économe
- 1 placnhe à découper
- 1 couteau

### DIRECTIONS

- 1.Éplucher les échalotes puis les ciseler.
  - 2.Les faire revenir au beurre jusqu'a ce qu'elles soient bien cuites, tout en évitant de les colorer.
  - 3.À l'aide d'un couteau, hacher les champignons de Paris, les ajouter aux échalotes et les faire cuire 2 minutes.
  - 4.Ajouter la crème liquide, le sel& le poivre.
  - 5.Faire refroidir dans un petit récipient
- 
1. Prendre le poulet, et ouvrir délicatement la volaille en enlevant le petit filet.
  - 2.Aplatir le petit filer.
  - 3.Garnir la volaille avec la duxelle de champignons
  - 4.Rabattre les côtés ouvert et poser dessus le petit filet aplatit.
  - 5.Retourner le filet de poulet, lui redonner une belle forme et le cuire 12min à 200°C au four avec un filet d'huile d'olive, sel&poivre.
- 
- 1.Éplucher les pommes de terre, couper en fine tranche et ajouter le & poivre ainsi que le thym.
  - 2.Dans un moule ajouter les pommes de terre avec du beurre à chaque étage.
  - 3.Cuire environ 30min à 180°C
  - 4.Laisser toute une nuit au frais, puis démouler le mille-feuille
  - 5.Couper ce dernier, et le colorer dans une poêle.