

Aumônière d'oeufs brouillés aux chevrettes



Élaboration de la recette

- 1) Décortiquer les chevrettes et garder 1 chevrete par personne pour la décoration.
- 2) Confectionner le fumet de poisson (entre 1 litre et 1 litre et demi comme indiqué page 9).
Cuire les chevrettes dans ce fumet.
- 3) Réaliser la sauce américaine comme indiqué page 48.
- 4) Tailler les chevrettes en dés très fins.
Ébouillanter les feuilles de pota pendant 1 minute et les rafraîchir.
- 5) Terminer la sauce en la liant au beurre manié et en la faisant cuire pendant 4 à 5 minutes.
Passer au chinois, monter au beurre et réserver au bain-marie.
- 6) Préparer les oeufs brouillés et leur ajouter la crème fraîche, le beurre, un peu de sauce américaine et les petits dés de chevrettes.
- 7) Étaler les feuilles de pota, placer sur chacune d'elle des oeufs brouillés, refermer et lier au vert de poireaux.
- 8) Dressage : Napper le fond de l'assiette de sauce américaine.
Disposer au centre l'aumônière et décorer selon votre goût. Servir chaud.

MOYENNEMENT FACILE

TEMPS DE PREPARATION

1 h 30

TEMPS DE CUISSON

30 mn

INGREDIENTS POUR 8 PERS

- 20 oeufs
- 500g de pota vert
- 1kg de chevrettes surgelées
- 100g de carottes
- 150g d'oignons
- 100g d'échalotes
- 500g de tomates fraîches
- 40g de concentré de tomates
- 40cl de cognac
- 80cl de vin blanc
- 20cl d'huile
- 50g d'ail
- 1,5 l de fumet de poisson
- Persil et bouquet garni
- Sel et poivre

Pour le beurre manié :

- 40g de beurre
- 40g de farine

Pour la décoration :

- 100g de verts de poireaux

Pour les finitions :

- 1/2 l de crème fraîche
- 250g de beurre

MATERIEL

- 2 casseroles
- 1 poêle
- 1 fouet à sauce
- 1 chinois étamine ou passoire fine

LA NOTE DU TROUBADOUR

L'aumônière est une petite bourse portée à la ceinture.

Les feuilles de pota entourent les oeufs brouillés comme dans une petite bourse qui ressemble à une aumônière, d'où sa dénomination...