

**Œufs cocotte boursin, champignons,
Lard fumé et mouillettes comté
8 couverts**



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
BASE			<p><u>Duxelles champignons :</u> Laver et hacher les champignons. Ciseler les échalotes et suer au beurre, ajouter les champignons et le persil haché. Assaisonner et cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation.</p>
Œufs	Pce	8	
Crème fraîche	L	0,6	<p><u>Mouillettes au comté :</u> Peser et mélanger l'ensemble des ingrédients. Façonner et disposer sur une plaque avec une feuille de cuisson. Dorer et disposer un peu de comté sur les mouillettes. Cuire au four à 180°C environ 10, 15 minutes.</p> <p><u>Lard fumé :</u> Disposer les tranches de lard sur une plaque, saupoudrer de paprika et cuire au four à 180°C.</p> <p><u>Dressage :</u> Garnir le fond des coupelles avec de la duxelles. Casser les œufs délicatement sur la duxelles Garnir avec le mélange boursin et crème liquide</p> <p><u>Cuisson :</u> Cuire au bain-marie une dizaine de minutes à 120°C.</p> <p><u>Présentation, décor :</u> Dresser en assiette avec le lard et mouillette, décorer. Servir avec un mesclun.</p>
Boursin	Kg	0,150	
Beurre	Kg	0,050	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
CHAMPIGNONS DUXELLES			
Champignons de Paris	Kg	0,500	
Échalotes	Kg	0,200	
Beurre	Kg	0,100	
Persil	Botte	0,5	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
MOUILLETES COMTE			
Farine	Kg	0,250	
Eau	L	0,120	
Huile d'olive	Kg	0,015	
Levure boulanger	Kg	0,010	
Comté râpé	Kg	0,060	
Sel, poivre, piment Espelette	Pm	Pm	
LARD FUME			
Tranche de poitrine fumée	Pce	8	
Paprika	Pm	Pm	
DÉCOR			
Cerfeuil	Botte	0,5	
Mesclun	Sachet	1	
Huile d'olive	L	0,100	
Vinaigre xérès	L	0,030	
Sel, poivre	Pm	Pm	
Notes personnelle			