



## LES ŒUFS PIERRE MARRE

\* \* \* \*

Pour 6 personnes

### *Ingédients :*

*6 œufs (les plus frais possible)*

*350 gr de pâte feuilletée*

*360 à 400 gr de foie gras frais de canard (détaillé en escalopes)*

*¼ de litre de fond brun de volaille*

*60 gr d'échalotes*

*120 gr de truffes fraîches*

*Sel, poivre, vinaigre blanc*

*Cerfeuil*

### *Matériel :*

Poêle, faitout, écumoire, petit sautoir

Abaisser la pâte feuilletée et la détailler en 12 ronds identiques.

Réaliser à partir de ces ronds de pâte des petites bouchées, style « vol au vent » ;

les plaquer et les cuire à four chaud 200-220°. Les réserver.

Nettoyer et émincer finement les échalotes, les faire compoter au beurre dans un sautoir puis ajouter le fond brun de volaille ; faire bouillir et cuire 5 mn. Saler et poivrer.

Concasser la truffe et la rajouter à la sauce.

Mettre dans le faitout de l'eau à bouillir. Ajouter une bonne tombée de vinaigre blanc.

Casser les œufs un à un et les plonger dans cette eau pour les pocher environ 3 à 4 mn.

Les égoutter sur du papier absorbant et les réserver.

Faire chauffer la poêle sans matière grasse. Assaisonner les escalopes de foie gras et les poêler rapidement.

### *Dressage :*

Sur chaque assiette, disposer un feuilleté et le creuser délicatement.

Dans ce feuilletage, poser l'œuf et le napper de sauce truffe.

Poser dessus une escalope de foie gras, un peu de poivre du moulin, quelques paillettes de gros sel et décorer d'une pluche de cerfeuil.

### *Le petit plus :*

Cette recette est réalisée pour 1 pièce d'œuf par personne en entrée

ou 2 pièces par personne en plat de résistance.

Pour une bonne dégustation, nous vous conseillons de crever l'œuf avec la pointe du couteau pour qu'il se mélange avec la sauce et le foie gras.