

# Oufs de poules fermières

## truffés aux trois apprêts

### **Ingrédients pour 4 personnes**

*une douzaine d'œufs*

*beurre*

*crème*

*jus de truffes (voir bases)*

*fleur de sel, poivre mignonnette*

*80-100 g truffe noire épluchée*

### **Premier apprêt**

Poêler au beurre 40 g de truffe en petits cubes et réserver.

Tailler 10 g de truffe en fine julienne et réserver.

Préparer une brouillade avec 6 œufs ; décalotter délicatement les coquilles aux trois quarts de leur hauteur, à l'aide d'un petit couteau-scie en veillant à les conserver intactes pour la présentation. Faire fondre du beurre et brouiller les œufs à l'aide d'une spatule, en stoppant la cuisson avec 0,3 dl de crème ; ajouter enfin les cubes de truffe. Dresser cette brouillade dans 4 coquilles, en répartissant sur le dessus la julienne de truffes crues et une pincée de fleur de sel.

### **Deuxième apprêt**

Découper 4 fines rosaces de truffe noire du diamètre d'une coquille d'œuf.

Pocher 4 œufs et les glisser délicatement dans leurs coquilles, coupées aux trois quarts de leur hauteur

Verser dessus du jus de truffe légèrement beurré (0,5 dl de jus pour 80 g de beurre) et déposer une rosace de truffe dans chaque coquille. Chauffer brièvement sous la salamandre, puis assaisonner d'une pincée de fleur de sel et de poivre mignonnette.

### **Troisième apprêt**

Tailler 10 g de truffes en fine julienne et réserver.

Poêler au beurre 20 g de cubes de truffes. Récupérer 4 coquilles vides, ouvertes comme ci-dessus et y répartir les cubes de truffe.

Préparer un appareil à flan avec un gros œuf et du jus de truffe (0,8 dl) : assaisonner de sel et poivre, mixer et passer au chinois. Verser dans les 4 coquilles, jusqu'à mi-hauteur. Couvrir le dessus de papier alu et cuire 4 minutes au four vapeur à 90°. Au sortir du four, verser un jus de truffe beurré (0,5 dl de jus pour 80 g de beurre) et émulsionné sur les petits flans et répartir dessus la julienne de truffes crues.

