

Poêlée forestière et bacon au sirop d'érable, œuf mollet au paprika fumé - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Des saveurs bien prononcées, le côté boisé qui ressort de ce plat réhaussé par le sirop d'érable, vous permettra de voyager dans les érablières du Québec.

L'astuce du chef

La variété de champignons que vous pouvez trouver sur le marcher vous permettra de faire vos propres choix.

Nous vous proposons un oeuf mollet, là-aussi le choix de la cuisson de l'oeuf peut changer suivant les goûts de chacun.

Ingrédients

Champignons

- 6 Unité(s) Champignons de paris
- 1 Unité(s) Champignon portobello
- 6 Unité(s) Champignons brun Paris
- 75 Gr Bacon
- 5 Branche(s) Persil haché
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 25 Ml Sirop d'érable

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Oeuf mollet

- 2 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à thé Paprika fumé
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir tous vos ingrédients avec vous. Gardez les oeufs sur le comptoir à température ambiante.

Matériels

1 planche à découper, 1 grand couteau (chef), 1 petit couteau (office), 2 linges propres, 1 poubelle de table (compost).

1 casserole (cuisson de l'oeuf), 1 poêle (cuisson des champignons), 1 spatule en bois, 1 paire de

pince.

Mise en place avec le chef

Frottez légèrement les champignons avec un linge humide si nécessaire. Retirez la queue du Portobello.

Détaillez les champignons en lamelles (émincer).

Hachez finement le persil et l'ail, mélangez-les ensemble.

Détaillez le bacon en petits lardons.

Les œufs mollet

Dans une casserole d'eau bouillante avec un filet de vinaigre blanc, déposez délicatement les oeufs, assurez-vous qu'ils soient immergés.

À partir de l'ébullition comptez 5mn et 30 secondes de cuisson.

Passez-les sous l'eau froide, puis les écaler délicatement.

Les champignons

Dans une poêle chaude, déposez directement vos lardons (bacon), faites revenir ajoutez ensuite les champignons, salez légèrement .

Une fois les champignons bien dorés, hors du feu ajoutez le mélange de persil et d'ail (persillade), bien mélanger, assurez-vous d'un bon assaisonnement en sel et poivre. Finalisez avec le filet de sirop d'érable.

Servez aussitôt.

Bon appétit!