

Oeuf mollet en croûte de noix à la crème au brie

Ingrédients

8 œufs – 1/4 tasse (60 ml) de farine – Sel et poivre frais moulu – 1/2 tasse (125 ml) de chapelure – 1/4 tasse (60 ml) de noix hachées finement – 4 c. à soupe (60 ml) de beurre – 1 tasse (250 ml) de champignons – 1 échalote hachée finement – 1 tasse (250 ml) de bouillon de volaille – 1/2 tasse (125 ml) de crème – 1 tasse (250 ml) de brie, la croûte enlevée, en dés – 2 tasses (500 ml) de feuilles d'épinard frais – 1 gousse d'ail, hachée – 1 bouteille (4 l) d'huile pour friture.

Préparation

Cuire 6 œufs, de 3 à 4 minutes dans l'eau bouillante (le jaune doit être coulant, pour une cuisson de type «mollet»). Refroidir les œufs à l'eau glacée et les écailler très délicatement. Réserver.

Dans un bol, verser la farine. Saler et poivrer. Réserver.

Dans un autre bol, à l'aide d'une fourchette, battre les deux œufs restants.

Dans un troisième bol, mélanger ensemble la chapelure et les noix de Grenoble. Réserver.

Prendre les oeufs mollets, les fariner, les enrober du mélange d'œufs, et du mélange de chapelure. Les réserver au réfrigérateur sur une assiette jusqu'au moment de les frire.

Dans une casserole, faire fondre 2 c. à soupe (30 ml) de beurre et y faire revenir les champignons et l'échalote jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver quelques champignons de côté, pour garnir. Ajouter le bouillon de volaille, à la préparation de champignons et d'échalote, la crème et le brie, et laisser mijoter à feu doux environ 20 minutes. Passer la préparation au mélangeur électrique, pour obtenir une crème de champignons. Réserver au chaud.

Dans un grand poêlon, faire fondre le reste de beurre, mettre les feuilles d'épinard et les cuire quelques minutes avec l'ail.

Au moment de servir, faire chauffer l'huile de la friteuse à 180 °C et faire cuire les œufs 2 minutes environ pour qu'ils soient tout juste dorés.

Dans des assiettes creuses, répartir la crème de champignons, y déposer un nid d'épinards. Mettre un œuf dessus et garnir avec les champignons réservés.

