



Oeufs de caille pochés sur lit d'asperges et truffes

Temps de préparation : moins d'1 heure

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 6 œufs de caille
- Huile d'olive
- 6-8 fines asperges thaï (par personne) ou 12 asperges vertes finement tranchées dans le sens de la longueur à l'aide d'un économe
- 1 petite truffe noire d'hiver fraîche
- Beurre
- Fleur de sel
- Roquette ou jeunes pousses d'épinard pour garnir

1. Graissez l'insert à œufs en inox avec de l'huile. Remplissez la sauteuse d'eau, placez l'insert dans la poêle et portez l'eau à ébullition.
2. Piquez délicatement la coque de l'œuf à l'aide de la pointe d'un couteau afin de créer une légère ouverture. Cassez délicatement les œufs dans de petits récipients individuels. Lorsque l'eau bout, ajoutez un filet de vinaigre et un peu de sel, puis baissez le feu. Déposez délicatement les œufs un à un dans l'insert en inox. Au bout de 2,5 à 3 minutes, retirez l'un des œufs pour vérifier, si le blanc d'œuf est assez ferme.

3. En même temps, déposez du beurre dans une poêle et faites chauffer.
Ajoutez les asperges, salez et cuisez-les selon votre envie.
4. Pour la présentation, dressez les légumes sur une assiette préchauffée, puis ajoutez l'œuf. Saupoudrez généreusement le plat de truffe à l'aide d'une râpe à truffe, puis arrosez avec quelques gouttes d'huile d'olive.

© Le Creuset