



Oeufs brouillés aux champignons et mouillettes de Beaufort frit

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 12 oeufs
- 60 g de beurre
- 4 cl de crème liquide
- 30 g de Beaufort râpé
- sel, poivre du moulin
- 300 g de champignons de Paris
- 20 g de beurre
- ½ botte de ciboulette
- sel, poivre
- 6 bâtonnets de Beaufort de 8 cm x 1 cm
- 1 oeuf
- 30 g de farine
- 30 g de chapelure
- 30 cl d'huile de friture
- fleur de sel, poivre

Pour la garniture

1. Laver les champignons et les tailler en lamelles.
2. Faire mousser le beurre dans une poêle et y faire sauter les champignons 5 minutes. Saler, poivrer et réserver.

Pour la brouillade

1. Ciseler la ciboulette.
2. Casser les oeufs dans un saladier, les fouetter légèrement, saler et poivrer.
3. Faire mousser le beurre dans une casserole, ajouter les oeufs battus.
4. Les cuire pendant quelques minutes, toujours à feu doux, en remuant régulièrement à la spatule (les oeufs doivent coaguler lentement et régulièrement). Dès qu'ils deviennent crémeux et commencent à coaguler, ajouter la crème liquide et mélanger doucement.
5. Ajouter ensuite les champignons sautés et le Beaufort râpé et la ciboulette ciselée. Mélanger doucement et assaisonner en sel et poivre.

Pour les mouillettes de Beaufort

1. Tailler les Beaufort en bâtonnets d'environ 8cm x 1 cm.
2. Préparer 3 ramequins : 1 avec l'oeuf battu ; 1 avec la farine ; 1 avec la chapelure.
3. Tremper les bâtonnets d'abord dans la farine, ensuite dans l'oeuf et enfin dans la chapelure.
4. Chauffer l'huile de friture dans une grande casserole à 180°.
5. Plonger les bâtonnets, 3 x 3 dans l'huile et faire dorer environ 2 minutes.
6. Les retirer sur du papier absorbant. Saler légèrement et poivrer.

Pour le service

1. Ouvrir les oeufs à l'aide d'un toque oeuf (récupérer l'intérieur pour la brouillade) et bien laver et sécher l'intérieur.
2. Dresser la brouillade dans les coquilles d'oeuf et servir avec les bâtonnets de Beaufort frits.