



bel Foodservice

# Œuf poché et duxelles de champignons avec La vache qui rit® Formule Plus

## ●●● Ingrédients pour 10 personnes

- Beurre 10 g
- Echalotes 15 g
- Champignons de Paris 350 g
- Persil haché 5 g
- La vache qui rit® Formule Plus 70 g
- Œufs 10 P

### Sauce :

- Fromage type bleu 100 g
- La vache qui rit® Formule Plus 30 g
- Lait 30 ml

## ●●● Mise en œuvre

1. Confectionner une duxelles de champignons : suer au beurre les échalotes hachées et les champignons de Paris hachés au cutter. Cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau avec assaisonnement. Terminer avec le persil haché.
2. Mixer la duxelles cuite (environ 250 g) avec La vache qui rit® Formule Plus.
3. Disposer environ 30 g d'appareil dans chaque ramequin transparent et casser un œuf sur le dessus. Cuire au four vapeur à couvert 8 minutes à 85 ° C.
4. Confectionner la sauce : chauffer le bleu avec du lait (ajuster la quantité de lait en fonction du fromage) et La vache qui rit® Formule Plus.
5. Disposer la sauce au bleu crémeuse sur les œufs avant de servir.



### Le + produit

La vache qui rit® Formule Plus s'utilise aussi bien en liaison chaude qu'en liaison froide.

## ●●● Mes notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## L'avis de Frédéric Dusart,

Cette entrée très goûteuse est recommandée pour les liaisons chaudes avec service immédiat. Utilisez des œufs très frais et contrôlez la consistance du blanc coagulé et du jaune crémeux.

## L'avis de Julie Loucheur, diététicienne

L'association de l'œuf, du bleu et de La vache qui rit® Formule Plus rend cette entrée riche en protéines, en calcium et en vitamine D, malgré un faible volume. C'est idéal pour les personnes qui mangent peu.