

Oeufs brouillés crémeux au saumon fumé à la truffe



PRÉPARATION

Couper le filet de saumon fumé en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur et réserver.

Parer la salade et mélanger le vinaigre et l'huile d'olive pour la vinaigrette.

Pour les œufs brouillés, bien mélanger les œufs, saler et poivrer. Mettre le beurre dans la poêle, la faire chauffer à feu moyen, y ajouter le mélange d'œufs et remuer avec une spatule en caoutchouc jusqu'à ce qu'il commence à se solidifier. Dès que le mélange se solidifie, ajouter la crème acidulée et poursuivre la cuisson jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Répartir sur quatre assiettes, y dresser le saumon fumé, disposer la salade marinée sur le côté et décorer l'assiette de truffe finement râpée.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

6 œufs d'élevage en plein air
100 g de crème acidulée
20 g de beurre
200 g de filet de saumon fumé
Frisk Fisk «white Soy & Truffle
Seaweed»★★★
200 g de salade aux herbes
60 g de vinaigre de pomme
30 g d'huile d'olive
20 g de truffes fraîches
Sel / poivre