

Œuf au plat d'Auguste Escoffier ou Œuf à la Rossini



Les ingrédients

Oeuf
Foie gras frais
Truffe fraîche
Pain de mie
Beurre
Sel, poivre

Les préparations

Toast

Découpez un rond de pain de mie de 7mm environ.
Le faire griller des deux cotés.
Le maintenir dans un four chaud.

Foie gras frais.

Découpez un rond de foie gras de 7mm environ.
Le passer des deux cotés dans une poile beurrée a feu moyen.
Le maintenir dans un four chaud.

L'œuf.

Cuire l'œuf dans une poile beurrée (jaune juste chaud non cuit).
Découpez un rond, le jaune au centre.

La truffe.

Coupez une lamelle de truffe fraîche.

Le service

Dans une belle assiette poser dans l'ordre pain grillé, le foie gras, l'œuf et la truffe fraîche sur le jaune œuf

Nappez le fond de l'assette d'une glace de viande au jus de truffe.