

Oufs

Oeufs brouillés aux foies de volaille, sauce madère



35 min **15 min** **20 min** **0** **530**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Avec un couteau d'office, peler l'échalote, la couper en deux dans la longueur et la ciseler finement. Réserver dans un bol.
- 2 Vérifier sur les foies de volaille qu'il ne reste pas de partie verdâtre, non comestible. Découper les foies grossièrement et réserver dans un bol.
- 3 Casser les œufs au dessus d'un saladier et les battre à l'aide d'une fourchette. Assaisonner de sel et de poivre.

Étape 2

Cuisson des foies de volaille

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif, ajouter le beurre et laisser fondre.
- 2 Une fois que le beurre est légèrement noisette, ajouter les foies de volaille et les faire revenir légèrement en remuant la poêle.
- 3 Assaisonner de sel et de poivre. Une fois qu'ils sont légèrement dorés, débarrasser les foies de volaille dans un saladier.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les foies de volaille

200 g **Foie(s) de volaille**
 20 g **Echalote(s)**
 20 cl **Madère**
 10 cl **Fond brun de veau**
 20 g **Beurre**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour les œufs brouillés

8 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 20 g **Beurre**
 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 4 Remettre la même poêle sur feu vif avec les échalotes et les faire suer. Avec une cuillère en bois gratter le fond de la poêle pour décoller les sucs.
- 5 Ajouter le Madère pour déglacer et laisser réduire de moitié en remuant.
- 6 Ajouter le fond de veau et laisser de nouveau réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce à la consistance sirupeuse.
- 7 Baisser sur feu très doux, ajouter les foies de volaille et maintenir au chaud pendant la préparation des œufs.

120 g **Pain(s) de campagne**
10 g **Beurre**

Étape 3

Cuisson des oeufs brouillés

- 1 Mettre une grande casserole d'eau sur le feu et porter à ébullition.
- 2 Dans une petite casserole, ajouter du beurre, la déposer dans la grande casserole et laisser fondre au bain marie.
- 3 Une fois le beurre fondu, verser les œufs battus. Mélanger sans cesse avec une cuillère en bois et décoller les œufs du bords pour les ramener au centre de la casserole.
- 4 La cuisson est en fonction des goûts. Arrêter la cuisson à l'obtention de la consistance souhaitée.
- 5 Éteindre le feu, laisser la petite casserole au dessus de la casserole d'eau pour maintenir au chaud et verser la crème liquide. Mélanger.
- 6 Débarrasser les œufs dans un saladier. Vérifier la cuisson des foies de volaille et de la sauce qui doit être sirupeuse.

Étape 4

Dressage

- 1 A l'aide d'un emporte pièce, tailler des cercles dans la mie du pain aux noix.
- 2 Puis, à l'aide du couteau à pain, tailler des mouillettes rectangulaires dans le morceau de pain restant. Les beurrer généreusement. Réserver.
- 3 Placer l'emporte pièce au dessus des tranches de pain rondes. Avec une cuillère, remplir la moitié de l'emporte pièce de foies de volaille à la sauce Madère.
- 4 Compléter l'emporte pièce avec les œufs brouillés. Disposer l'emporte pièce sur une assiette de dressage et démouler délicatement.
- 5 Dresser les mouillettes beurrées au dessus des œufs brouillés et décorer l'assiette de quelques traits de sauce Madère. C'est prêt.