

Salade de haricots verts et asperges aux bolets avec œuf poché

Recette du chef Igor Brotto de l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec

4 portions

200 g haricots verts extra-fins
16 asperges moyennes
50 g bolets séchés
10 g oignon ciselé
80 ml huile d'olive extra-vierge
Sel et poivre noir du moulin, au goût
15 ml brandy
30 ml vin blanc sec
4 œufs pochés



- Cuire les haricots et les asperges à l'anglaise, refroidir.
- Dans un bol, réhydrater les champignons dans l'eau tiède. Les égoutter après dix minutes, décanter et garder l'eau de trempage de façon à éliminer l'éventuel dépôt d'impuretés qui se dépose au fond du bol.
- Faire revenir l'oignon ciselé avec une cuillère à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- Ajouter les champignons bien essorés et faire revenir à leur tour.
- Assaisonner, déglacer avec le brandy et le vin blanc, réduire de moitié et ajouter l'eau de trempage des champignons. Laisser réduire de moitié à feu moyen.
- Une fois la cuisson de la sauce aux bolets terminée, retirer du feu et ajouter le restant de l'huile d'olive.
- Dresser les haricots extra-fins et les asperges coupées en trois dans les assiettes. Condimenter avec la sauce de bolets et garnir chaque assiette d'un œuf poché.

