# ŒUFS CROUSTILLANTS, VELOUTÉ DE CHOU ROUGE ET CÈPES



## Ingrédients Menù

1 Testa Teste di funghi porcini al naturale (Têtes de cèpes au naturel) - GI1X
40 g. Cavolo viola pronto (Chou rouge prêts à l'emploi) - Z8P
q.b. Aceto di vino bianco (Vinaigre de vin blanc) - E00
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
q.b. Profumoro - P81X

## Ingrédients

2 œfs
Chapelure
Farine
Origan frais

**Chef:** Maurizio Ferrari

## Préparation

Pour 1 personne

Faire mariner la tête de cèpe pendant au moins 12 heures au réfrigérateur avec Profumoro, quelques feuilles d'origan et de l'huile d'olive extra vierge.

Préparer 1 œuf poché en le faisant cuire dans de l'eau légèrement vinaigrée, l'égoutter et le sécher délicatement. Le paner avec de l'œuf, de la farine et de la chapelure. Le faire frire dans de l'huile de tournesol fine pendant quelques minutes.

Dans une petite casserole, faire chauffer le chou rouge avec un peu de bouillon végétal et, à l'aide d'un mixeur plongeant, le réduire en crème, saler et poivrer.

Dans un bol, verser le chou rouge, placer la tête de cèpe (préalablement poêlée), l'œuf croustillant et décorer avec de l'origan frais et un filet d'huile d'olive extra vierge.

## Préparation sans gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)