



ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

1



ŒUF 64° ET SA CRÈME D'ABONDANCE



10 min de préparation
1h00 - 1h30 de cuisson

INGRÉDIENTS

4 œufs extra-frais
100 g d'Abondance
1 oignon blanc
100 g de morilles fraîches
100 g de champignons de Paris frais
4 tranches de jambon cru
5 cl d'huile d'olive
50 cl de crème liquide
2 g de curry
50 g de noisettes entières

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

Plongez les œufs, en coquilles, dans un thermoplongeur à 64°C pendant 1h00 à 1h30.

Détaillez de fines lamelles d'Abondance à l'aide d'un économètre. Ciselez l'oignon et émincez les champignons en réservant une partie.

Faites griller les tranches de jambon cru dans une poêle, puis émincez-les.

Faites revenir l'oignon et les champignons dans de l'huile d'olive, ajoutez la crème, l'Abondance et le curry et cuire pendant quelques minutes.

Torréfiez les noisettes sur une plaque de cuisson, 15 min au four à 150°.

Décortiquez les noisettes en les frottant dans un torchon propre. Hachez-les.

Disposez dans un ramequin ou une petite assiette creuse la crème d'Abondance, cassez l'œuf délicatement par-dessus. Décorez de champignons ainsi que de lanières d'Abondance et parsemez d'éclats de noisettes.

ŒUF 64°
ET SA CRÈME
D'ABONDANCE