

Crédit Photo: «Les Pépites de Noisette»



ŒUFS BROUILLÉS AU CHAOURCE

ACCOMPAGNÉS DE LEUR CHAMPAGNE AYALA

NICOLAS



LES NOUVEAUX FROMAGERS

LA RECETTE DE CÉLINE « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 10 min**Cuisson : 20 mn****Niveau : Facile****Budget : Pas cher****POUR 4 PERSONNES**

- 10 œufs
- 250g chanterelles fraîches
- 75g Chaource
- 2 gousses d'ail
- 1/2 bouquet de persil
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- 1 noisette de beurre

Voici une recette ultra facile et rapide à préparer.

Une bonne idée pour un repas sur le pouce ou pour agrémenter un brunch comme il se doit, le dimanche.

En famille, avec des amis, pour les fêtes, cette recette d'œufs brouillés est délicieuse, très parfumée, moelleuse, fondante... et pourtant si simple à faire...

Avec ce petit «pas à pas», vous allez devenir le roi des œufs brouillés!

- Éplucher et hacher la gousse d'ail. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faire revenir les chanterelles avec l'ail, du sel et du poivre.
- En attendant, dans un bol, fouetter les œufs avec du sel et du poivre. Dans une casserole avec une noisette de beurre sur feu moyen, verser les œufs et remuer sans cesse. Ne surtout pas les faire cuire trop rapidement, le principe des œufs brouillés est une cuisson lente et un remuage constant. Lorsque les œufs commencent à blanchir, ajouter le Chaource petit à petit en continuant à mélanger pour le faire fondre.
- En fin de cuisson, incorporer du persil haché dans les chanterelles et verser le tout dans les œufs. Ne pas trop mélanger à ce stade. Verser dans des assiettes et servir avec une bonne tranche de pain de campagne légèrement grillée.

VARIANTE

Ne pas hésiter à varier les champignons: des champignons de Paris pour une recette de tous les jours, des cèpes pour un repas de fêtes...

Pourquoi cette alliance ?

L'ampleur de ce champagne et sa jolie vivacité se marieront idéalement à celles du fromage. Un ensemble magnifiquement équilibré.

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur www.lesnouveauxfromagers.fr

LA SUGGESTION
DU CAVISTE**AYALA**

*blanc de blancs 2005
Champagne*

Nez de noisette, de fruits secs.
Bouche : Grain serré, profond, caractère affirmé avec une pointe minérale. Finale tendue sur des bulles fines et fondantes.

Et aussi :
**Philipponnat Cuvée
1522 Brut Millésimé
2004 Champagne**



www.nicolas.com