

# Brillat Savarin et oeufs mollets



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



## Ingrédients

1 [fromage Brillat Savarin](#)

1 croustade de 22 cm en pâte à foncer,  
3 décilitres de Sauce Madère,  
120 g de morilles fraîches,  
ou 20 g de morilles séchées,  
1 botte d' Asperges,  
50 g de beurre,  
8 oeufs

## Préparation

Préparer la croustade et la Sauce Madère.

Garder celle-ci au chaud.

Laver soigneusement et plusieurs fois les morilles ou réhydrater les morilles séchées.

Bien les éponger.

Préparer les pointes d' Asperge (voir oeufs Argenteuil).

Faire sauter les morilles pendant 5 à 8 min environ dans le beurre fondu, puis ajouter les pointes d' Asperge.

Garder au chaud.

Faire cuire les oeufs mollets.

Les écaler.

Garnir la croûte avec les morilles et les Asperges.

Ajouter tout autour les oeufs mollets.

Napper de Sauce Madère.