



Oeufs mollets aux champignons des bois et céleri rave

Ingrédient pour 4 personnes :

- 1 céleri rave de +/- 400 g
 - 4 oeufs
 - 1 citron bio ou non-traité
 - 2 càs de mayonnaise
 - 2 càs de yaourt
 - ½ c à c de moutarde
 - 400 g de champignons des bois (des bolets, cèpes, girolles, pholiotés)
 - 1 échalote
 - Quelques brins de cerfeuil
 - 2 càs d'huile d'olive
 - Sel
 - Poivre
-
1. Prélevez les zestes et le jus du citron.
 2. Epluchez et râpez le céleri, puis arrosez de 1/2 jus de citron. Ajoutez la mayonnaise, le yaourt, la moutarde, et quelques zestes. Salez et poivrez. Réservez au frais.
 3. Cuisez les œufs dans une grande quantité d'eau frémissante pendant 4 min. Rafraichissez dans de l'eau froide durant 2 min pour arrêter la cuisson puis les écaler.
 4. Bien laver les champignons et faites-les sauter dans une poêle sur feu moyen avec l'huile pendant 2 min. Ajoutez l'échalote et poursuivez la cuisson 2-3 min. Salez et poivrez en fin de cuisson.

5. Avec un emporte-pièce rond, faites des disques de céleri, déposez 1 œuf dessus, saupoudrez de cerfeuil et garnissez autour de champignons tièdes. Arrosez d'un filet de jus de citron et fendez l'œuf juste avant de servir