

OVO COZIDO COM CREME DE COGUMELOS “MORILLES”



Revista
Fev. | Mar. 08

Fotos: Nuno Campos
Chef: Yannick Guichoua

PARA 4 PESSOAS

INGREDIENTES

4 ovos frescos • 80 g de cogumelos “morilles” • 300 ml de natas frescas • 300 ml de caldo de galinha • 2 alcachofras grandes • ½ limão • 8 espargos verdes grandes, limpos • 2 fatias finas de presunto curado • 4 círculos de massa quebrada (do tamanho das formas de tartelete) • ½ copo de vinho do Porto branco meio doce • 3 chalotas finamente cortadas • 20 g de manteiga • sal • pimenta • flor de sal

PREPARAÇÃO

Apare as alcachofras, deixando os corações • Coza numa caçarola de água com sal e um pouco de sumo de limão • Coza os espargos durante 2 minutos em água com sal a ferver e deixe arrefecer • Refogue ligeiramente duas chalotas em manteiga e regue com o vinho do Porto e o caldo de galinha • Adicione os “morilles” e deixe cozer durante 10 minutos em lume brando • Adicione as natas e deixe ferver • Tempere com sal e pimenta, e misture no liquidificador • Reserve e mantenha quente • Forre as formas de tartelete com a massa e deixe descansar no frigorífico durante 20 minutos • Leve a forno pré-aquecido a 175 °C durante 15 minutos • Coloque os ovos sobre uma cama de sal grosso no forno pré-aquecido a 65 °C e deixe cozer durante aproximadamente 25 minutos • Numa sertã, refogue ligeiramente as chalotas em manteiga juntamente com as pontas dos espargos cortadas e os corações de alcachofras cortados em tiras • Adicione um pouco de vinagre chardonnay para soltar a gordura da sertã • Divida pelas formas das tarteletes • Retire a casca aos ovos e coloque-os nas tarteletes • Cubra com o creme de “morilles” e cubra com as pontas dos espargos glaceados com manteiga e flor de sal • Sirva com uma salada de valeriana temperada com óleo de avelã