OEUFS POCHES AUX TRUFFES NOIRES   
   
**Très facile**

**Préparation:** 30 min  
**Cuisson:** 5 min

Ingrédients pour 4 personnes:  
- 25g de [**truffes noires fraîches**](javascript:HLExecute('hlid[=]2[&]comp[=]2[&]itmid[=]2896736')) (ou [**truffes noires en verrines 1er Choix ou Morceaux**](javascript:HLExecute('hlid[=]2[&]comp[=]2[&]catid[=]316278')))  
- 8 oeufs   
- 1 bol de sauce béchamel   
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche  
- 100g de gruyère râpé   
- 20g de beurre   
- Vinaigre  
- Sel et poivre

Préparation:  
Faites pocher les oeufs dans une eau légèrement vinaigrée.

Dans un plat à gratin, mettez la sauce béchamel. Placez les oeufs dessus, puis nappez chaque oeuf de truffes coupées en rondelles. Recouvrez de crème, gruyère, sel, poivre, beurre et mettez au four chaud pendant quelques minutes.

**Progression :**

**1.** Faire bouillir l'eau + vinaigre blanc + gros sel ordinaire jusqu'à la franche et grosse ébullition.   
**2.** Pendant ce temps casser les oeufs dans une tasse.  
**3.** Lorsque l'ébullition est franche diminuer le thermostat jusqu'à obtenir un frémissement régulier.   
**4.** Positionner la tasse juste au-dessus de la surface et verser l'oeuf tout doucement dans l'eau.  
**5.** L'important est que le blanc ne s'éparpille pas dans l'eau et reste de manière compacte autour du jaune. On obtient cela qu'avec des [oeufs hyper frais](http://chefsimon.lemonde.fr/pratique/conservation-oeufs.html). Le blanc commence sa coagulation dès le contact avec l'eau. Il suffit alors de déposer le jaune au centre du blanc.  
**6.** Le blanc se replie sur le jaune de manière naturelle ou plutôt physique (action/réaction) Laisser le blanc coaguler superficiellement.  
**7.** S'aider de deux cuillers pour pincer les bords du blanc et le souder pour emprisonner le jaune.  
**8.** Vous pouvez aussi souder le blanc en poussant l'oeuf sur le bord de la casserole. A vous de choisir la méthode qui vous sied le mieux.  
**9.** A l'aide d'une écumoire, sortir l'oeuf et tester la juste cuisson en touchant le blanc qui doit être ferme, élastique mais non caoutchouteux.  
**10.** Déposer avec soin l'oeuf poché dans un bain d'eau froide, pour stopper la cuisson et rincer le vinaigre.  
**11.** Ébarber si besoin. Ici juste pour montrer le geste.  
**12.** Théoriquement un oeuf extra frais et bien poché ne mérite pas d'être ébarbé ! comme celui de droite.

**ingrédients** :

- 1 œuf

- 10 cl de vinaigre blanc

- 1 l d’eau bouillante

- surtout pas de sel

**Etapes clés** :

- casser l’œuf dans un ramequin

- faire chauffer l’eau avec le vinaigre

- lorsque le liquide est bouillant, faire un tourbillon à l’aide d’une cuillère et verser délicatement l’œuf dedans

- laisser cuire 1 à 2 minutes en tournant autour.

- repêcher l’œuf, égoutter sur du papier absorbant et ébarber : couper le blanc qui dépasse trop.