

Mousseline de lait battu au Brugge Râpé, œuf mollet et truite fumée

Ingredientien:

- 800 g de pommes de terre
- 1 l de lait battu (ou utilisez du lait ordinaire et incorporez un peu de jus de citron dans la purée)
- sel et poivre
- 100 g de beurre Brugge
- 150 g de Brugge Râpé
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 4 œufs
- 4 filets de truite fumée

Préparation:

1. Pelez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en deux. Faites-les cuire dans le lait (battu) avec une pincée de sel. Égouttez, mais conservez le liquide de cuisson.
2. Faites fondre le beurre Brugge à feu doux et laissez brunir jusqu'à ce qu'il ait une odeur de noisette (beurre noisette).
3. Écrasez les pommes de terre avec le beurre noisette et ajoutez du liquide de cuisson jusqu'à obtention d'une purée onctueuse. Incorporez-y le Brugge Râpé. Émincez la ciboulette et incorporez-la dans la purée. Salez et poivrez. Ajoutez maintenant une pincée de jus de citron si vous n'avez pas utilisé de lait battu.
4. Cuisez les œufs mollets 6 à 7 minutes.
5. Répartissez la mousseline de lait battu sur 4 assiettes. Garnissez d'œufs mollets et de truite fumée.

4 personen
Plat principal
2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/mousseline-de-lait-battu-au-brugge-rape-oeuf-mollet-et-truite-fumee>