



OEUF PARFAIT AUX CHANTERELLES

avec le chef Jean-Marc Soldati

INGRÉDIENTS

4 oeufs fermiers du jour
4 tranches de lard fumé, coupé très fin
1 dl fond volaille corsé
1/2 dl de crème double
1 tranche de pain de mie
1 cs ciboulette ciselée

PRÉPARATION

- 01.** Mettre les oeufs à cuire dans un four à vapeur à 64-65°, durant 60 à 65 min. selon la grandeur de l'oeuf.
- 02.** Pendant ce temps, couper le pain en très petits dés de 2 mm de côté, ainsi qu'une tranche de lard de la même façon.
- 03.** Mettre les tranches de lard sur une plaque en téflon ou sur un papier sulfurisé et les mettre à l'étuve 1 h. à 120° afin d'obtenir un croustillant agréable.
- 04.** Faire rôtir dans une poêle les croûtons avec un peu de beurre, une fois bien colorés, mettre les petits dés de lard, réserver au chaud.
- 05.** Faire réduire le fond de volaille de moitié et incorporer la crème.
- 06.** Une fois les oeufs cuits, les casser dans une petite assiette afin d'enlever l'excédent d'eau et de blanc d'oeuf.
- 07.** Faire mousser le fond de volaille

DRESSAGE

- 01.** Poser l'oeuf au centre d'une assiette creuse, ajouter la mousse de fond de volaille, garnir avec les petits croûtons ainsi que la ciboulette, puis terminer avec la fine tranche de lard croustillant..



recette de l'émission du
21.10.2022

VISIONNER SUR CANALALPHA.CH