



OEUF FRIT, SAUCE MEURETTE ET CHANTERELLES SAUTÉES

avec le chef Clément Bourgeois

INGRÉDIENTS

6 oeufs

Panure

50gr. de farine

100g. de Panko (chapelure japonaise)

4 panais

50gr. de beurre

200gr. de chanterelles

2 échalotes

4-5 oignons grelots

250gr. de lardons

10cl de sauce soja

10cl de porto rouge

10cl de fond brun

1 feuille de laurier

Persil

Sel

Poivre

Huile

PRÉPARATION

- 01.** Eplucher les panais et les couper en rondelles. Les faire cuire dans de l'eau ou un fond de volaille.
- 02.** Une fois cuit, mettre le tout dans le mixer, y-compris l'eau de cuisson (en garder un peu pour la préparation des oignons caramélisés), ajouter une noix de beurre et un peu de crème.
- 03.** Mixer à grande puissance jusqu'à l'obtention d'une belle crème et assaisonner avec du sel et poivre. Réserver
- 04.** Dans une casserole, faire bouillir de l'eau. Y déposer délicatement 4 oeufs et faire cuire pendant 5min30.
- 05.** Ecailler les oeufs puis les passer dans la farine, puis dans les 2 oeufs préalablement battus et finir en les enrobant de panure japonaise. Répéter l'opération une 2ème fois en débutant par les oeufs battus et à nouveau la panure.
- 06. Sauce meurette :** Dans une casserole, faire caraméliser les oignons grelots dans du beurre, ajouter le sucre et un peu d'eau de cuisson du panais. Remettre à chauffer et déglacer avec la sauce soja. Faire mijoter et mouiller avec du fond de veau. Continuer à faire mijoter pour que les oignons soient fondants.
- 07.** Préparer la sauce en mettant dans une casserole chaude, une échalote émincée, l'ail et le beurre. Ajouter le vin, les lardons et un fond de veau. Ajouter une feuille de laurier et laisser mijoter quelques minutes puis réserver.



recette de l'émission du
28.10.2022



- 08.** Dans une poêle très chaude, mettre de l'huile et faire revenir les chanterelles. Au moment où elles dégagent de l'eau, ajouter du beurre, l'échalote ciselée et du persil. Faire revenir quelques petites minutes.
- 09.** Avant de servir, paner les oeufs dans l'huile à 180 degrés, en les plongeant délicatement dans l'huile 20 à 30 secondes, le temps qu'ils prennent une petite coloration. Retirer et égoutter sur un papier absorbant.

DRESSAGE

- 01.** Dans une assiette creuse, dresser les chanterelles dans un cercle, verser la crème de panais et déposer l'oeuf dessus.
- 02.** Arroser celui-ci d'un peu de sauce meurette.

