



INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

- 4-5 tranches de pain rassis
- Huile d'olive
- Beurre
- 200 g de chanterelles
- 110 g d'eau
- 180 g de sucre
- 220 g de vinaigre blanc
- Sel
- Poivre
- Clou de girofle
- Piment
- 3 oignons
- 3 champignons de paris
- 1 poireau
- 200 g de lard fumé
- 500 g de lait
- 500 g de crème
- 2 feuilles et demi de gélatine
- 2 oeufs
- 2 échalotes
- 100 g d'épinards
- 10 cl de vin blanc
- Ciboulette

OEUF BASSE TEMPÉRATURE, CHANTERELLES, ÉPINARDS ET ESPUMA

avec le chef David Vigo

PRÉPARATION

Croûtons de pain

- 01.** Couper des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur puis découper en dès.
- 02.** Déposer sur une plaque de cuisson.
- 03.** Ajouter un filet d'huile d'olive, une noix de beurre, du sel et du poivre.
- 04.** Enfourner 20 minutes à 160°C.

Chanterelles pickles

- 05.** Dans une casserole mettre 110 g d'eau, 180 g de sucre, 1 pincée de sel, 220 g de vinaigre blanc et assaisonner de clou de girofle, de poivre et de piment.
- 06.** Cuire à ébullition.
- 07.** Verser sur les chanterelles et mariner pendant 1 journée.

Oeufs

- 08.** Cuire au four à vapeur 1 heure à 63°C.
- 09.** Laisser refroidir.
- 10.** Casser délicatement, attention c'est fragile.



recette de l'émission du
29.09.2023



Espuma

- 11.** Emincer 2 oignons et les champignons de paris.
- 12.** Couper un poireau en fines lamelles.
- 13.** Tailler des lardons de lard fumé.
- 14.** Dans une casserole verser de l'huile et faire rôtir les lardons puis déglacer au vin blanc.
- 15.** Ajouter le poireau, les oignons, les champignons de paris et les chanterelles. Saler et poivrer.
- 16.** Verser la crème et le lait. Porter à ébullition, couper le feu et couvrir.
- 17.** Laisser infuser 10 minutes puis passer l'infusion pour garder uniquement le jus.
- 18.** Ajouter 2 feuilles et demi de gélatine et mélanger.
- 19.** Passer à nouveau pour éviter les grumeaux.
- 20.** Verser dans un siphon et le remplir avec une capsule de gaz.
- 21.** Placer au réfrigérateur pendant 8 heures.

Epinards

- 22.** Dans une sauteuse, verser un peu d'huile d'olive.
- 23.** Faire revenir les échalotes.
- 24.** Ajouter les épinards, une noix de beurre, du sel et du poivre.

Chanterelles sautées

- 25.** Dorer les chanterelles avec du beurre.
- 26.** Ajouter les échalotes.
- 27.** Mouiller avec le vin blanc.
- 28.** Assaisonner avec du sel et du poivre.

DRESSAGE

- 01.** Faire un fond avec les épinards.
- 02.** Creuser un léger trou et y déposer l'oeuf.
- 03.** Glisser les chanterelles sautées du tout le tour.
- 04.** Faire un nuage d'espuma sur le tour de l'assiette et y déposer les chanterelles pickles, de la ciboulette et des croûtons.

