

Croque Madame, canard confit, sauce Mornay, œuf parfait |

Recette pour 4 personnes

Description

Sur la base d'une recette Parisienne, proposée avec du canard effiloché et un oeuf avec une cuisson idéale.

L'astuce du chef

Les oeufs parfait, arrivez au terme de leur cuisson (1h), baissez la température du thermocirculateur à 60C pour les maintenir au chaud. Les servir assez vite tout de même.

Ingrédients

Toast de pain de campagne, canard, garnitures

- 4 Tranche(s) épaisse(s) Pain de campagne
- 4 Cuil. à soupe Moutarde à l'ancienne
- 1 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 100 Gr Oignon
- 1 Unité(s) Oignon vert

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Mornay

- 25 Gr Beurre
- 20 Gr Farine
- 250 Ml Lait
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- 50 Gr Fromage râpé suisse

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Oeufs parfait

- 4 Unité(s) Oeuf

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four/Grill** à **420 F°**

Mise en place

Épluchez l'oignon et l'émincer.

Cislez l'oignon vert en biais (sifflets).

Râpez le fromage.

Canard

Gardez les cuisses sous vide et plongez-les dans une casserole d'eau à frémissement durant 10 mn environ. Retirez-les de leur sac, passez le pouce sous la peau, retirez-là complètement. Retirez la chaire du canard autour de l'os de la cuisse, attention au petits os et cartilage. À l'aide d'une fourchette finissez d'effiloche la chaire.

Utilisez la moutarde à l'ancienne maison recette

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/4402/moutarde-a-lancienne-maison>

Toast de pain + garnitures

Toast Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive et du beurre, marquez les tranches de pain de campagne. Assurez-vous d'une belle coloration de chaque côté.

Déposez-les sur une plaque de four.

Garnitures Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites revenir les oignons, assurez-vous de les caraméliser légèrement.

Mélangez ensuite les oignons caramélisés avec le canard effiloché, assaisonnez si nécessaire.

Mornay

Portez le lait à ébullition, gardez-le de côté.

Béchamel Dans une autre casserole, faites fondre le beurre, ajoutez-y la farine tamisée. À l'aide d'un fouet mélangez et portez à ébullition sans cesser de fouetter (roux), durant environ 1 minute. Ensuite ajoutez le lait chaud en deux fois, continuez de fouetter, assurez-vous d'une belle ébullition, baissez votre feu, ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade.

Mornay Ajoutez hors du feu le fromage râpé à la béchamel, bien mélanger. Assurez-vous du bon assaisonnement.

Oeuf parfait

Plongez les oeufs délicatement dans le bac à cuisson sous-vide pour une durée de 1h à 64C.

Au moment de les servir, les casser délicatement et directement sur le croque Madame.

Montage

Sur le toast de campagne, étalez généreusement la moutarde à l'ancienne. Déposez l'effiloché de canard aux oignons caramélisés. Nappez généreusement de sauce Mornay, passez-les sous le grill du four, à la sortie, cassez délicatement un oeuf parfait dessus.

Servez !!

Bon appétit!