

Oeuf parfait, espuma de lard fumé, copeaux de vieille mimolette, kombu et morille

Recette pour 4

Description

Un oeuf servit au top de sa cuisson, agrémenté de saveurs qui vous feront voyager.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer les morilles par de la truffe noire (Attention au prix !!!)

Ingrédients

Oeuf parfait

- 4 Unité(s) Oeuf

Espuma de bacon

- 500 Ml Crème 35% à fouetter
- 125 Ml Lait
- 125 Gr Bacon

Copeaux fromage

- 100 Gr Vieille Mimolette

Kombu et Morilles

- 50 Gr Kombu
- 50 Gr Champignons Morilles
- 300 Ml Vin blanc
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Gousse(s) Ail
- 20 Gr Graines de citrouille

Finitions

- 5 Gr Kola Nomak (sel noir de l'Himalya)
- 0.50 Casseau(x) Fleurs Comestibles
- 4 Branche(s) Jeunes pousses

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Tempérez les oeufs en les laissant sur le comptoir de la cuisine.

Taillez le lard fumé en lardons (allumette)

Trempez l'algue (Kombu) ainsi que les morilles séchées dans le vins blanc.

Épluchez l'oignon et l'ail.

Oeuf parfait

Allumez le thermocirculateur dans un grand volume d'eau à 64°C.

Plongez-y les oeufs délicatement, laissez en cuisson lente durant une heure (1h).

Les débarrassez, les refroidir, les écaler délicatement.

Prévoyez cette opération au dernier moment, lors du montage des assiettes idéalement.

Copeaux de fromage

À l'aide d'un économe, réalisez de beaux copeaux de vieille Mimolette.

Les réserver au frigo, sinon température ambiante, si pas trop chaude.

Kombu et Morilles

Ciselez l'oignon et hachez l'ail. Égouttez les algues et les morilles, attention de garder le vin.

Émincez le tout finement.

Dans une poêle avec une noix de beurre, faites suer à feu moyen les oignons.

Ajoutez l'ail, laissez cuire, quand l'oignon est translucide, ajoutez le kombu et les morilles.

Mettez sur un feu vif et déglacez avec le vin blanc, laissez réduire presque à sec, ajoutez les graines de citrouille.

Vérifiez l'assaisonnement.

Espuma de bacon

Faire revenir les lardons dans une casserole, une fois bien doré, déglacez avec le lait. Une fois à ébullition, ajoutez la crème 35% à fouetter.

Assurez-vous d'un bon assaisonnement.

Dressage et finitions

Siphonnez doucement un peu d'espuma dans le fond de l'assiette creuse (sombbrero). Déposez l'oeuf écalé, délicatement sur la noisette d'espuma, continuez avec l'espuma de bacon, de manière à recouvrir totalement l'oeuf.

Déposez les copeaux de Mignonette dessus, ainsi que le Kombu et les morilles.

Finalisez avec une pincée de Kala namk (sel noir) sur l'ensemble, ainsi que quelques fleurs comestibles et des jeunes pousses joliment déposés.

Bon appétit!