

# Paillasson Rösti de pommes de terre aux champignons et fromage, oeuf mollet, foam de bacon, crumble de citrouilles épicé |

Recette pour 12 tapas



## Description

Voilà une assiette qui représente un brunch comme personne. Les pommes de terre croustillantes, un foam aux saveurs de bacon, un oeuf coulant et un crumble croquant.

## L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser le thermocirculateur pour réaliser un oeuf parfait soit ; 64°C durant 1 heure

Plongez les oeufs avec une grande délicatesse dans le bain d'eau à 64°C, après une heure, les écaler, ensuite il ne vous reste plus qu'à les servir

## Ingrédients

### Pomme de terre Rösti

- 800 Gr Pommes de terre yukon gold
- 4 Cuil. à soupe Gras de canard
- 100 Gr Champignons de paris
- 125 Gr Fromage râpé suisse
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

### Foam de bacon

- 100 Gr Bacon
- 100 Gr Oignon
- 350 Ml Crème 35% à cuisson
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

### Les oeufs mollets ou parfait

### Crumble de graines de citrouille

- 12 Unité(s) Oeuf
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive
- 50 Gr Graines de citrouille
- 75 Gr Échalote française
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 125 Gr Champignons de paris
- 0.25 Unité(s) Baguette
- 75 Gr Oignon
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 100 Gr Bacon
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

#### **Rösti**

Mettez les pommes de terre avec la peau (en robe des champs) à cuire dans une casserole avec de l'eau froide, Assurez-vous d'une cuisson à 75%. Refroidissez-les et épluchez-les à l'aide de la pointe d'un couteau. Passez les pommes de terre à la râpe à fromage, réservez-les dans un bol.

Émincez vos champignons, faites-les sauter dans une poêle chaude avec de l'huile, donnez leur une belle coloration.

#### **Crumble**

Ciselez la ciboulette finement ainsi que l'oignon vert. Détaillez la baguette en brunoise (petits cubes). Émincez vos champignons de Paris, Ciselez l'oignon finement. Détaillez le bacon en petits lardons.

#### **Foam de bacon**

Détaillez le bacon en lardon, ciselez l'oignon finement.

### Les pommes de terre Rösti

Assaisonnez de sel et poivre les pommes de terre râpées, ajoutez-y 15 ml de beurre fondu, ainsi que vos champignons sautés et le fromage râpé. Mélangez bien l'ensemble.

Recouvrez le fond de votre poêle d'une épaisseur de pommes de terre râpées. Formez une belle galette dans la poêle.

Assurez-vous d'une belle coloration, retournez-la pour la dorer des deux côtés. Servez-vous d'une tôle à pizza pour la retourner idéalement pour ne pas la casser.

Sinon réalisez des mini galettes individuelles au fond de votre poêle à l'aide d'un emporte pièce ou à la main.

Réservez-la sur une plaque de four, vous la réchaufferez juste avant de servir.

## Les oeufs

Portez une casserole d'eau ébullition. Plongez-y doucement les œufs et laissez-les cuire 5 minutes, puis sortez-les et rafraîchissez-les légèrement à l'eau froide. Écalez délicatement les œufs.

## Foam de bacon

Faites revenir le bacon dans une casserole, ajoutez l'oignon, une fois caramélisé, ajoutez la crème et laissez bouillir 2 bonnes minutes.

Passez le mixeur à main dans la casserole, puis passez au chinois étamine, versez dans le siphon.

Ajoutez deux cartouches de gaz maximum.

## Crumble de graines de citrouille

Dans une poêle chaude faites revenir les lardons 2-3 minutes, ajoutez les graines de citrouille. Réservez le tout sur un papier absorbant, faites chauffer à nouveau la poêle avec de l'huile, faites sauter l'oignon et les échalotes, ajoutez les champignons, assaisonnez.

Une fois une belle coloration obtenue, réservez le tout dans un bol. Faites chauffer votre poêle à nouveau avec de l'huile d'olive et une noisette de beurre, faites revenir les croûtons de pain.

Une fois une belle coloration obtenue, rassemblez tous les ingrédients avec les croûtons dans la poêle, ainsi que la ciboulette et l'oignon vert.

Faites revenir l'ensemble 2 minutes pour bien tout mélanger.

Étalez l'ensemble sur une plaque de four, enfournez-là à 167°F (75°C) pour déshydrater l'ensemble durant 2h.

Laissez la plaque à l'extérieur pour que l'ensemble refroidisse, ensuite passez le tout dans le robot coupe pour obtenir un crumble. Attention de garder une certaine grosseur à votre crumble, de manière à avoir un peu de mâche lors de la dégustation.

## Montage de l'assiette

Dans une assiette plate, déposez votre Rösti au fromage et champignons, déposez dessus votre oeuf mollet écaillé totalement.

Recouvrez-le du foam de bacon et ensuite du crumble de citrouille, finalisez avec un peu de verdure.

**Bon appétit!**