

Velouté de brocoli, allumettes de bacon, pickles d'oignon rouge, pétales de radis, oeuf coulant, jeunes pousses et croûtons à l'huile d'olive |

Recette pour 4

Description

Simple et efficace, une recette qui unie le contenu et le visuel, qui ne laissera personne indifférent.

L'astuce du chef

Les oeufs dans une recette, on fait généralement allusion au calibre LARGE (en pâtisserie c'est pareil), il pèse en moyenne 50 gr.

Vous pouvez aussi utiliser des oeufs de caille (entier) pour la portion Tapas, la cuisson sera différente, comptez 3 mn et 30 secondes. Sinon le processus reste le même.

Ingrédients

Le velouté de brocoli

- 500 Gr Brocoli
- 1 Cuil. à soupe Beurre
- 0.50 Unité(s) Jus de citron

Les pickles d'oignon rouge

- 100 Gr Oignon rouge
- 1 Cuil. à thé Coriandre en grain
- 1 Pincée(s) Poivre blanc
- 1 Cuil. à soupe Miel
- 120 Ml Vinaigre balsamique blanc

Les oeufs

- 4 Unité(s) Oeuf
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre blanc

Les croûtons et le bacon

- 200 Gr Bacon
- 1 Branche(s) Romarin
- 2 Branche(s) Thym
- 3 Gousse(s) Ail
- 2 Tranche(s) épaisse(s) Pain de campagne

Finitions

- 2 Unité(s) Radis
- 4 Pincée(s) Jeunes pousses

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Lavez les têtes de radis, les trancher très finement à la mandoline, réservez les pétales dans une

d'eau avec de la glace au réfrigérateur.

Coupez les brocolis de manière à garder les têtes, les réserver dans la glace.

Épluchez et coupez en bâtonnets l'oignon rouge. Écrasez les graines de coriandre.

Découpez le bacon si nécessaire, le couper en lardon style allumette. Écrasez les gousses d'ail.

Coupez les tranches de pain de campagne en petits croûtons (petits cubes).

Le velouté

Dans une casserole d'eau bouillante et salée, plongez-y les têtes de brocolis. Laissez cuire, une fois bien tendre, les retirer et les plonger dans un bain d'eau glacée (glaçon). *Gardez l'eau de cuisson.*

Mettez les têtes de brocolis dans un blender, ajoutez-y le beurre, 50 ml d'eau de cuisson et le jus de citron. Blendez, ajustez la consistance en y ajoutant ou pas de l'eau de cuisson, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Assurez-vous que votre mix est bien lisse.

Vous pouvez le servir légèrement chaud et froid, déposez dessus un film alimentaire directement au contact du velouté.

Les pickles d'oignon rouge

Dans une casserole, versez le vinaigre Balsamique blanc et le miel, ajoutez-y la coriandre et les graines de poivre. portez le tout à ébullition.

dans un bol, déposez-y les bâtonnets d'oignon rouge, versez dessus le vinaigre chaud. Recouvrez le récipient d'un film alimentaire, laissez refroidir en totalité.

Les oeufs

Dans une casserole, versez de l'eau au trois-quart ajoutez-y le vinaigre.

Portez le tout à ébullition, déposez-y les oeufs délicatement à l'aide d'une cuillère à soupe (il ne faut pas les féler).

Durant l'ébullition, comptez 5 mn de cuisson, puis les plonger aussitôt dans une eau glacer pour arrêter la cuisson.

Au moment de servir, nous allons pourvoir les écarter délicatement.

En ce qui concerne la portion Tapas, comptez un demi par portion ou oeuf de caille (voir astuce du chef)

Les croûtons et le bacon

Le Bacon

Dans une poêle bien chaude, faites revenir les allumettes de bacon, avec, l'ail écrasé, le thym, le romarin. Une fois bien colorées, les égoutter, puis les déposer sur un papier absorbant.

Les Croûtons

Dans un bol, mélangez les croûtons de pain, et un bon filet d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre, mélangez entre vos doigts.

Étalez le tout sur une plaque, enfournez pour 5 à 6 minutes dans un four chaud. Assurez-vous d'une belle coloration, les sortir, laissez-les refroidir sur le comptoir.

Montage et finition

Déposez au fond de votre bol une belle louche de velouté de brocoli. Déposez délicatement l'oeuf mollet au centre, assurez-vous qu'une belle moitié soit apparente.

En forme de cercle autour de l'oeuf déposez les croûtons, les allumettes de bacon et les bâtonnets de pickles d'oignons.

Continuez avec les jeunes pousses, puis ici et là, quelques pétales de radis sur la couronne.

Finalisez avec un filet d'huile d'olives sur le velouté et un tour de moulin à poivre sur le blanc de l'oeuf.

Bon appétit!