ŒUF, COULIS DE CRESSON ET D'ORTIE SAUVAGE ET MOUSSELINE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Oeufs bien frais	6 pièces
Oignon	1 pièce
Cresson	1 botte
Céleri vert	1 branche
Thym	1 branche
Laurier	1 branche
Jeunes orties	6 têtes
Jaunes d'oeufs	2
Cressonnette	1 ravier
Beurre	60 gr
Fleurs de bourrache	18

Préparation

1. Cuire 6 œufs dans une casserole d'eau à 62° pendant 1 heure et les rafraîchir dans l'eau froide.

1. Éplucher l'oignon et le couper en morceaux. Nettoyer le cresson et séparer les branches des feuilles. Faire revenir l'oignon, le céleri et les branches de cresson dans du beurre avec le thym et le laurier. Ajouter 1 litre d'eau et laisser bouillir 15 minutes. Mixer le tout et passer au chinois fin. Réserver. Rincer les orties et les plonger dans le coulis de cresson chauffé et mixer. Rectifier l'assaisonnement.

Mousseline

1. Dans un poêlon, casser deux jaunes d'œufs. Ajouter 8 cl d'eau et un peu de cressonnette hachée. Chauffer à feu doux en fouettant sans arrêt. Ajouter le beurre pommade et rectifier

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025

l’assaisonnement. Réserver au chaud.

Dressage et finition

1. Réchauffer les œufs dans une eau à 55° max. plus ou moins 15 minutes. Dresser dans une assiette profonde et chaude le coulis de cresson et d’orties sauvages. Casser l’œuf sur une plaque et le récupérer à la cuillère à soupe. Placer l’œuf au centre de l’assiette, napper de sauce mousseline et décorer de fleurs de bourrache et de cressonnette.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025