

ŒUF PARFAIT À LA CRÈME D'AIL DES OURS, NOISETTES, CHAMPIGNONS, CROÛTONS ET TEMPURA



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Oeufs	12
Lait entier	15 cl
crème culinaire	50 cl
Bouillon de volaille	15 cl
d'ail des ours	200 gr
Sucro	2 gr (facultatif)
boutons de fleur d'ail des ours	24 pcs
farine	70 gr
Fécule de pommes de terre	125 gr
eau	125 ml
beurre tempéré	10 gr
Blanc d'oeuf	100 gr
champignons de Paris	600 gr
échalote	1 pc
Beurre	60 gr
Noisettes	120 gr
Pain de campagne	6 tranches
Huile de tournesol	25 cl
Ail des ours	50 gr

Préparation

1. À l'aide d'un thermoplongeur, mettez les œufs en cuisson 1h dans un bain d'eau à 63°C. Si vous n'êtes pas équipé, vous pouvez contrôler la température de l'eau à l'aide d'un thermomètre, ou simplement réaliser des œufs pochés.
-

Crème d'ail des ours

1. Faites blanchir l'ail des ours. Refroidir immédiatement dans de l'eau froide. Égouttez. Portez à ébullition la crème, le lait et le bouillon de volaille. Hors du feu ajouter l'ail des ours blanchi. Mixez. Réservez au chaud.
-

Pâte à tempura

1. Réalisez la pâte à tempura en mixant la farine, la féculle de pdt, l'eau, le beurre et les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une texture lisse. Laissez reposer 1h au frais.
-

Champignons et noisettes

1. Nettoyez et hachez les champignons, ciselez l'échalote. Dans une poêle, faites suer l'échalote avec le beurre puis ajoutez les champignons et saisissez 5 minutes sur feu vif. Salez et poivrez. Faites torréfier les noisettes 5 minutes dans une poêle chaude. Laissez-les refroidir et concassez-les.
-

Croûtons à l'huile d'ail des ours

1. Coupez le pain en petits croûtons. Dans le bol du thermomix, placez l'huile de tournesol et l'ail des ours. Mixer 5 minutes à 70°C. Filtrer l'huile. Dans une poêle faites chauffer l'huile d'ail des ours et faites-y frire les croûtons 2 minutes pour qu'ils soient bien dorés et égouttez-les sur du papier absorbant.
-

Dressage et présentation

1. Juste avant l'envoi : Émulsionnez la crème d'ail des ours avec un mixeur plongeant après y avoir incorporé le sucro. Trempez les bourgeons dans la pâte à tempura et faites les frire à 160°C pendant environ 1 minute. Egouttez les et posez les sur du papier absorbant. Salez à chaud.
-

joliment
