

# ŒUF PARFAIT, ESPUMA AU PARMESAN, PESTO D'AIL DES OURS, GNOCCHI POÊLÉS ET LARDONS GRILLÉS

CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
<b>Une bonne poignée de feuilles d'ail des ours</b>	
<b>noix de cajou</b>	40 gr
<b>parmesan</b>	40 gr
<b>huile désodorisée</b>	100 ml
<b>Un petit peu de sel</b>	
<b>gros oeufs</b>	16 pcs
<b>crème culianire</b>	50 cl
<b>Parmesan rapé</b>	100 gr
<b>gnocchi à poêler</b>	500 gr
<b>beurre</b>	10 gr
<b>lard épais</b>	150 gr

## Préparation

1. Placer un récipient avec de l'eau dans un four à 64°. Y déposer les œufs pendant 1H. Ou bien utiliser un thermoplongeur.  

---

---
2. Dans une petite casserole, faire chauffer la crème et ajouter le parmesan râpé. Laisser fondre en remuant et mixer. Filtrer et mettre dans un siphon.  

---

---
3. Laver, équeuter et sécher l'ail des ours. Râper le parmesan. Dans un mortier, concasser l'ail des ours. Ajouter le gros sel dans le mortier et concasser le tout. Ajouter les autres ingrédients et mixer jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Réserver, c'est prêt !!! Conservation : ajouter un filet d'huile d'olive sur la surface du pesto pour une meilleure conservation. Ne pas hésiter à bien saler, là aussi pour une

---

---

4. Découper des cubes de lard d'1cm de côté et faire griller à la poêle

---

---

5. Poêler les gnocchi dans un filet d'huile d'olive.

---

---

6. Dans une petite assiette creuse, mettre un œuf parfait, 3 gnocchi, 3 lardons grillés, un peu de pesto et terminer avec l'espuma au parmesan.

---

---