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

Ingrédients pour 16 personnes

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

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025

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.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025