

ŒUF TOQUÉ À L'AIL DES OURS, ESPUMA PARMESAN



Ingédients pour 12 portions

Ingédient	Quantité
gros oeufs	12 pcs (ultra frais)
lait entier bio	125 gr
crème entière 35% min	125 gr
sel	2 gr
parmesan	75 gr
feuilles ail des ours	35 gr
eau	30 gr
fleurs ail des ours	0 QS
petits croutons	0 QS
guanciale	0 QS

Préparation

1. Ouvrir vos œufs à l'aide d'un toque-œuf. Séparer les blancs des jaunes. Déposer les jaunes, sans les casser, sur une petite assiette ou un petit plat inox. Conserver les coquilles et nettoyer-les.

2. Fumer les jaunes quelques minutes. Ceci est bien sûr optionnel.

3. Mixer finement l'ail des ours et l'eau pour en faire un coulis.

4. Porter la crème, le sel et le lait à ébullition. Ajouter petit à petit le parmesan râpé, en mélangeant au mixeur plongeant pour bien émulsifier le tout. Mettre dans un siphon avec 2 cartouches de gaz.

5. Remettre les jaunes dans les coquilles. Ajouter un peu de coulis d'ail des ours. Exprimer l'espuma.

6. Décorer avec des petits croutons, une brounoise de guanciale frit, des fleurs d'ail des ours, etc..
