## ŒUF TOQUÉ À L'AIL DES OURS, ESPUMA PARMESAN X CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 12 portions

Ingrédient	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.

-	Décorer avec des petits croutons, une brunoise de guanciale frit, des fleurs d'ail des ours, etc
---	--