

OEUFS BROUILLÉS SIPHONNÉS À LA TANAISIE, CHIPS DE JAMBON D'ARDENNE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Oeufs	4
Huile d'olive	60 gr
Lait	60 ml
Jaunes d'oeufs	2
sel	4 gr
Feuilles de tanaisie	1 selon goût
jambon d'Ardenne	4 tranches

Préparation

1. Dans un bol, verser tous les ingrédients, sauf les feuilles de tanaisie, et mixer l'ensemble pour obtenir une mélange onctueux.

2. Prélever une petite quantité de ce liquide, y mettre les feuilles de tanaisie et mixer finement. Il vaut mieux procéder en plusieurs fois, car trop de tanaisie donne de l'amertume difficile à maîtriser par la suite.

3. Passer ce mélange au chinois fin et le reverser dans la préparation principale. Regoûter pour être certain que la quantité de tanaisie est suffisamment présente : le goût doit être subtil et délicat !

4. Verser dans un sachet zippé et fermer en faisant le vide d'air.

5. Cuire au bain marie à 72°C pendant 35 min.

6. Sortir le mélange du sachet, le mettre dans un bol et le repasser immédiatement au mixer, pour obtenir un mélange lisse et crémeux.

7. Mettre en siphon, caler avec deux cartouches de gaz. C'est prêt à servir. On peut aussi maintenir le siphon à température au bain-marie, aux alentours de 50 à 55°C (en le secouant de temps en temps).

8. Pendant tout ce temps-là, on aura fait sécher au four (85°C) de fines tranches de jambon d'Ardenne pour en obtenir des chips de jambon.

9. Servir l'œuf brouillé dans une verrine ou dans un petit bol, décorer avec un chips de jambon planté dedans et parsemer un ou deux lambeaux de feuilles de tanaïs sur le sommet de l'œuf. Déguster immédiatement.
