

VELOUTÉ ORTIES ET OEUF PARFAIT



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Oignons	2 pcs
eau	1 L
bouillon de volaille ou de légumes maison	1.50 cubes
pommes de terres	2 pcs
Orties	150 gr
Oeufs	12 pcs
Beurre	75 gr
Pain	12 tranches

Préparation

1. Mettre à chauffer les œufs dans un bac d'eau avec un thermoplongeur à 63°C pendant 1h. Vous pouvez les cuire légèrement mollet ou faire des œufs pochés si vous n'avez pas de thermoplongeur. Un four vapeur précis peut également faire l'affaire.

2. Mettre à déshydrater +/- 25gr de feuilles d'ortie pendant 1h. Réduire en fine poudre au chinois et réserver.

3. Ciseler très finement +/- 25gr de feuilles d'orties. Les mélanger à la moitié du beurre tempéré. Ajouter du beurre si nécessaire. Vous pouvez mixer l'ensemble pour une texture plus homogène. Rectifier l'assaisonnement (sel et poivre). Réserver au frais.

4. Ciseler grossièrement les oignons. Peler les pommes de terre et les couper en gros morceaux.

5. Remplir une casserole avec 1 litres d'eau, les cubes de bouillon, les oignons et les pommes de terre.

-
-
6. Cuire à feux doux, jusqu'à cuisson complète des pommes de terre et oignons.

 7. Ajouter les feuilles d'ortie, laissez cuire 2-3 minutes et mixer finement. Passer au chinois pour une texture plus agréable. Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre). Réserver au chaud.

 8. Détailler les tranches de pain selon la forme souhaitée (rectangle, triangle, ...) et les passer sous le grill ou au grille-pain. Après refroidissement, tartiner avec le beurre d'ortie.

 9. Dans une assiette profonde ou un bol, casser l'œuf parfait. Verser tout autour la soupe bien chaude à l'aide d'un mesureur à bec verseur pour que l'œuf reste visible. Saupoudrer l'œuf d'un peu de sel (noir), de poivre et d'un peu de poudre d'ortie. Servir avec le toast. Vous pouvez décorer le toast par quelques fleurs sauvages ou fleurs de ciboulette.

-