



Semaine de L'Œuf
Du 6 au 13 octobre 2017

CRÈME ET COPEAUX DE CHÂTAIGNE, RÂPÉ DE RAIFORT ET JAUNE D'ŒUF PARFAIT

Ingrédients :

- 6 œufs Bio extra frais
- 500 gr de châtaignes
- 1L de bouillon de volaille
- 1L de crème liquide
- Raifort
- Poivre de Timut



©Stephane Couchet

Préparation :

- ☞ Cuire les châtaignes dans le bouillon de volaille. Laisser réduire et crémer. Laisser cuire et mixer, mettre à bonne consistance.

L'œuf Parfait – Cuisson à 64° pendant 1h10

- ☞ Mettre une casserole sur le feu et monter l'eau à température de 64°
- ☞ Quand l'eau est à 64° mettre les œufs dans la casserole
- ☞ Garder la température de 64°, régler une minuterie 1h10mn
- ☞ Quand la minuterie sonne, sortir les œufs de leur cuisson (pas utile de les rafraîchir)
- ☞ Les casser dans un récipient comme un œuf cru, récupérer l'œuf avec une cuillère et le poser sur la crème de châtaigne

Chips de châtaigne

- ☞ Râper les châtaignes sur la crème de châtaigne.

Dressage

- ☞ Le râper le Raifort sur le jaune d'œuf.
- ☞ Ajuster l'assaisonnement avec le poivre de Timut sur l'œuf.



Chef Bernard BINAUD
Le Pré d'Antoine
15 route de chez Radelet
74250 FLLINGES