



ŒUF PARFAIT À LA CRÈME DE MAÏS, CRUMBLE DE CHORIZO IBÉRIQUE, JAMBON NOIR DE BIGORRE

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs de ferme
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 250 gr de maïs en boîte
- 2 tranches de jambon noir de Bigorre
- Huile d'olive
- 1 litre de crème
- Sel, poivre et piment d'Espelette

Pour le crumble

- 50 gr de farine
- 50 gr de parmesan râpé
- 50 gr de poudre d'amande
- 75 gr de beurre pommade
- 70 gr de chorizo ibérique



Préparation

Cuire 4 œufs à 40 minutes à 65 degrés au four vapeur,
Les casser délicatement, enlever la première eau de la coquille et mettre l'œuf au centre de l'assiette.

Sauce Maïs

Faire revenir les échalotes, l'ail et l'oignons préalablement émincés à l'huile d'olive.

Ajouté le maïs à feu vif et 1 litre de crème fleurette.

Laisser cuire à feu doux 40 minutes et mixer. Passer ensuite la sauce au chinois et assaisonner en sel et piment d'Espelette.

Crumble de chorizo

Mélanger le tout avec le chorizo coupé en petits dés et enfourner au four en surveillant la coloration.

Bien refroidir pour rendre bien croustillant

Dresser l'œuf au centre de l'assiette, entourer de sauce maïs bouillante, recouvrir l'œuf de crumble et le jambon autour.



Chef Franck ANGELAUD
Le Cohé
8 avenue Roger Cohé
33600 PESSAC