



## **ŒUF DE POULE HEUREUSE, CRÈME D'AIL FUMÉ D'ARLEUX**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 œufs de poule bio
- 50 cl de crème liquide 35% mG
- 8 gousses d'ail fumé d'Arleux
- 30 gr de chapelure classique
- Thym,
- Tabasco
- Sel & Poivre
- 2gr de charbon végétal (en magasin bio)
- Fleurs ou pousses d'herbes pour le dressage



### **Préparation**

Épluchez l'ail.

Mettez-le dans une casserole avec la crème. Portez à ébullition, laissez infuser hors du feu quelques minutes et mixez.

Salez, poivrez et ajouter une goutte de Tabasco.

Faites revenir la chapelure à la poêle avec une noix de beurre et une branche de thym, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.

Mixez le charbon végétal pour obtenir une poudre noire.

Faites cuire les œufs au four vapeur à 64°C pendant 45 minutes. A défaut de four vapeur, faites pocher les œufs 5 minutes dans une eau vinaigrée.

Déposez les œufs dans des assiettes creuses, garnissez de crème d'ail, de chapelure et de poudre de charbon végétal.

Décorez avec quelques pousses d'herbes.



**Chef Raynald BOUCAUT**  
**Le Galibot – Brasserie de l'Hôtel Louvre Lens**  
2 rue la Bruyère  
62300 Lens