



ŒUF MOLLET ET SA COROLLE DE COMTÉ, SPAGHETTI COURGETTES ET COPEAUX DE JAMBON DE MONTAGNE

Ingrédients pour 8 personnes

- 8 œufs entiers
- 8 tranches fines de jambon de montagne
- 1 courgette
- 320 gr de Comté râpé

Sauce Bénédicte / Hollandaise

- 300 gr de beurre
- 5 jaunes d'œufs
- 1 jus de citron
- Piment de Cayenne QD
- Sel QS



Préparation

Œufs :

Mettre une casserole d'eau avec un peu de vinaigre blanc.
Une fois à ébullition, mettre les œufs 6 minutes.

Courgettes :

Râper à la mandoline en julienne.

Sauce Bénédicte / Hollandaise :

Faire fondre le beurre et séparer le petit beurre au fond de la casserole.
Faire avec les jaunes d'œuf un sabayon monté au bain-marie et incorporer le beurre fondu.
Faire fondre un peu de beurre pour les spaghetti de courgette.

Corolle au Comté :

Faire des petits tas de 40 gr et cuire 20 minutes au four à 180°C.
Une fois cuits, les mettre sur un petit ramequin, par-dessus un gros ramequin. Laisser une minute et retirer les ramequins.

Dressage

Mettre la corolle dans une assiette, les spaghetti de courgette, le jambon de montagne et l'œuf.
Napper de la sauce Bénédicte dite Hollandaise.



Chef Amédée MELEK
Hôtel Restaurant La Couronne
6 rue de l'Eglise
25370 Jougne