



ŒUF PARFAIT, CUIT À 64°C ÉTUVÉ DE LÉGUMES MULTICOLORES, JUS DE CRUSTACÉS, ÉMULSION DE MÉLISSE, TARTINE AUX SALPICONS DE GROSSES CREVETTES

Ingrédients pour 6 personnes

- 100 gr de Chioggia
- 200 gr de carottes jaunes
- 250 gr de carottes orange
- 180 gr de courgettes
- 80 gr de sucre
- 6 œufs de poule
- 200 gr de shitakés
- 1 bouteille de mélisse
- 1 botte de coriandre
- 30 cl de crème
- 250 gr de beurre
- 10 cl d'huile d'olive
- 200 gr de pain Poilâne



- 1 cl de cognac
- Piment d'Espelette
- Sel

Jus de crustacés

- 300 gr de grosses crevettes (gambas – tigre)
- 2 gousses d'ail
- 70 gr d'échalotes
- 30 cl de fumet de poisson
- 4 cl de Noilly
- 1 tête d'ail
- 1 botte d'estragon
- 65 gr de concentrée de tomate

Progression

Décortiquer les gambas, garder juste le fond de la queue intact. Réserver.

Éplucher les échalotes, les ciseler et faire suer 70 gr avec les têtes et les carcasses de gambas concassées, flamber au Cognac, rajouter l'ail coupée en deux avec l'estragon émincé, safran et le concentrée de tomates.

Mouiller au Noilly, réduire et rajouter le fumé, cuire 20 minutes. Passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement.

Ajouter 50 gr de beurre pommade et le monter. Réserver.

Cuire les œufs au vapeur à 64°C pendant 40 minutes et refroidir aussitôt.

Éplucher les carottes et les tailler en julienne à l'aide d'une mandoline. Faire de même avec les courgettes tout en gardant leur peau. Les faire suer avec le beurre et l'huile d'olive. Veillez à garder les légumes croquants. Émincer les shitakés et les faire sauter à la poêle puis réserver.

Éplucher les Chioggia et tailler en brunoise, les faire compoter au beurre et sucre, assaisonner et rajouter des feuilles de coriandres et réserver.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème (30 cl.), émincer la mélisse à infuser dans la crème au bout de 15 minutes. Rajouter 1 cuillère à café de concentré de tomates, assaisonner et passer au chinois.

Mettre dans un siphon et gazer, réserver. Poêler les gambas et les tailler en salpicons.

Tailler le pain en fines tartines, les toaster à la poêle au beurre et dresser les Chioggia dessus ainsi que les salpicons de crevettes.

Dressage :

Dans 6 assiettes, mettre au fond la julienne multicolore et les champignons autour.

Casser l'œuf qui a été remis à température dessus. Mouiller de jus de crustacés et faire des pointes d'espumas de mélisse. Décorer avec quelques feuilles de coriandre.

Ajouter la tartine au dernier moment, servir chaud.



Chef Jean Luc BUSCAYLET

Les Bacchantes

21 rue Caumartin

75009 Paris