



## **MULTICOLERE DE LÉGUMES, ŒUF PARFAIT**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

- 400 gr de fond d'artichaut
- 150 gr de carotte fane
- 150 gr de carotte jaunes
- 100 gr d'asperges vertes
- 125 gr de poireaux
- 100 gr navet long Gaïkon
- 100 gr de tomates cerise en grappe
- 50 gr de radis rond
- 50 gr de radis blanc
- 50 gr betterave Chioggia
- 150 gr de crème liquide
- 6 œufs bio
- 50 gr d'oignons rouges
- 50 gr de parmesan
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel fin
- Poivre moulu
- Fleur de sel
- Poivre mignonette
- Pulvérisateur huile d'huile



### **Progression**

*Cuire les fonds d'artichaut à l'eau bouillante salée, mixer avec la crème (porter à ébullition) afin d'obtenir une purée et vérifier l'assaisonnement.*

Éplucher et laver tous les légumes, les mettre sous-vide séparément avec de l'huile d'olive, du sel et cuire à 90°C en vapeur 1 heure environ. Vérifier la cuisson de chaque légume et refroidir.

Sur une plaque anti-adhésive, cuire le parmesan râpé bien étalé régulièrement et mettre à cuire à 170°C au four environ 15 minutes afin d'obtenir une tuile croustillante.

Cuire au four vapeur ou thermoplongeur les œufs bien à 64°C pendant 45 minutes.

### **Dressage**

Au fond d'une assiette, disposer la purée d'artichaut, disposer harmonieusement tous les légumes en jouant avec les couleurs. Tenir cette assiette au four.

A l'envoi, faire briller avec un pulvérisateur d'huile d'olive, déposer au centre, l'œuf parfait sans la coquille, de la fleur de sel et poivre mignonette sur l'œuf et décorer avec des morceaux de tuile parmesan.



**Chef Nicolas BRENELIERE**  
**Le Paradis Latin**  
28 rue du Cardinal Lemoine  
75005 Paris