



ŒUF DE POULETTE FAÇON BÉNÉDICTE SUR UN BLINIS AU FRISSON DE LARD SÉCHÉ

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la sauce hollandaise

- 6 œufs et 3 jaunes
- 2 citrons jaunes
- 100 gr de beurre doux
- Sel fin et poivre noir du moulin
- 6 tranches fines de jambon sec de 18 mois du Lévezou
- 1 botte de ciboulette
- 2 branches de persil plat

Pour les Blinis

- 2 œufs
- 1 blanc d'œuf
- 5 cl de crème
- 250 gr de pommes de terre

Pour les tuiles à l'encre de seiche

- 160 gr d'eau
- 60 gr d'huile



- 2 boîtes de 150 gr de maïs
- 5 cl d'huile d'olive
- 50 gr de farine
- Sel et poivre

- 20 gr de farine type 55
- 2 gr d'encre de seiche

Progression

Pour les blinis, laver les pommes de terre et les faire cuire sur un lit de gros sel (T.M. la pomme Duchesse). Récupérer la pulpe, l'écraser puis ajouter la farine, les œufs, le blanc et l'assaisonnement, puis la crème. Mélanger soigneusement.

Huiler légèrement 6 poêles à blinis, les chauffer et y répartir l'appareil à blinis.

Laisser colorer 2 minutes, répartir sur chacun, 1 cuillère de maïs, appuyer légèrement et les retourner.

Laisser cuire encore une grosse minute.

Démouler les blinis sur une assiette et réserver.

Pour la sauce hollandaise, faire fondre le beurre et le laisser tiédir. Presser les citrons pour en recueillir le jus. Dans une casserole, à feu doux, fouetter les jaunes d'œufs avec 4 cuillères à soupe d'eau très froide, jusqu'à obtenir un mélange ferme et mousseux. Retirer la casserole du feu puis incorporer le beurre fondu, presque goutte à goutte sans cesser de remuer. Ajouter la moitié du jus de citron, sel, poivre et ciboulette ciselée.

Réserver la sauce dans un bain-marie pour la maintenir au chaud.

Pour les œufs pochés, verser le jus du citron dans une casserole d'eau et porter le tout à ébullition. Y faire pocher les 6 œufs pendant 3 minutes. Les mettre à égoutter ensuite sur une feuille de papier absorbant.

Faire également griller les tranches de jambon dans une poêle sans ajout de matière grasse.

Pour les tuiles à l'encre de seiche, Réunion l'eau froide, l'huile, la farine et mixer. Ajouter le colorant et mixer à nouveau.

Chauffer une petite poêle antiadhésive légèrement graissée. Verser comme pour une crêpe, une petite quantité d'appareil dans la poêle chaude.

Dressage

Sur 6 assiettes, dresser 1 blini, déposer une tranche de lard grillé puis un œuf poché, les napper avec la sauce hollandaise. Rajouter un frisson de jambon et une dentelle à l'encre.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Les Bacchantes
21 rue Caumartin - 75009 Paris