



ŒUF DE POULE COULANT, RISOTTO AU SAUMON ET GIROLLES

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs de poule extra frais
- 450 gr saumon frais d'Écosse en filet
- 500 gr girolles
- 50 gr échalotes ciselées
- 1 botte persil plat
- 8 gr ail haché
- 3 cl huile d'olive
- 160 gr beurre
- 180 gr poivrons (3 couleurs x 60 gr)
- 2 tomates émondées, taillées en dés

Marinade

- 300 gr sucre
- 400 gr gros sel
- 20 gr mignonette de poivre

Risotto

- 250 gr riz Arborio
- 100 gr oignon rouge
- 1,500 litre bouillon de volaille
- 10 cl vin blanc



- 80 gr parmesan râpé
- 80 gr beurre
- 10 cl huile d'olive
- Sel, poivre et piment d'Espelette

Progression

La veille au soir, mélanger les condiments (sel, poivre & sucre).

Mettre une partie du mélange dans le fond d'un plat creux et poser les filets de saumon côté peau, puis recouvrir du reste du mélange.

Mettre le plat au réfrigérateur pour minimum 4 heures.

Rincer les filets à l'eau froide et les badigeonner d'huile d'olive, puis remettre au frais.

Triller les girolles et rincer sous l'eau froide.

Les faire sauter dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive. Les égoutter dans une passoire pour récupérer l'eau de cuisson des girolles.

Remettre les girolles égouttées à sauter dans la poêle avec une noisette de beurre et huile d'olive. Assaisonner à convenance sel, poivre et piment d'Espelette. En fin de cuisson, ajouter le persil plat ciselé avec l'ail et les poivrons finement taillées en brunoise et les dés de tomate.

Disposer les œufs dans une casserole d'eau froide, puis couvrir pour éviter l'évaporation.

À l'aide d'un thermomètre, faire cuire les œufs pendant environ 40 minutes à 64°C.

Il est important de maintenir cette température pour obtenir une cuisson parfaite.

Si vous avez un cuiseur vapeur ou robot multifonction, utilisez la cuisson à la vapeur et programmez la température à 64°C, avec un temps de cuisson de 40 minutes également.

Verser le bouillon de légumes dans une casserole sur feu vif et porter à ébullition. Le maintenir au chaud à feu très doux.

Peler et émincer finement l'oignon. Le faire revenir dans une casserole avec le beurre sur feu moyen.

Ajouter le riz Arborio et laisser cuire pendant 3 minutes sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Verser le vin blanc dessus, remuer régulièrement jusqu'à absorption totale. Poursuivre la cuisson du riz en rajouter des louches de bouillon une à une. Quand le riz est cuit, rajouter le beurre, le parmesan râpé, et assaisonner le tout à convenance. Laisser cuire encore sur feu doux, 2 ou 3 minutes, puis servir immédiatement.

Monter le jus de cuisson des girolles au beurre dans le fond d'une petite casserole.

Dressage

Prendre 4 assiettes creuses et chaudes de préférence.

Mettre des œufs à chauffer quelques secondes dans l'eau bouillante.

Avec un cercle de 8 cm, déposer, mettre une bonne cuillerée de risotto. Déposer le saumon par-dessus et le jus monté au beurre sur le côté de chaque cercle. Casser les œufs sur chaque assiette et servir chaud immédiatement.



Chef Jean Luc BUSCAYLET

Les Bacchantes

21 rue Caumartin - 75009 Paris