



ŒUF FRIT AUX DEUX SÉSAMES, MAYONNAISE WASABI ET POIREAU RÔTI

Ingrédients : pour 4 personnes

4 œufs + 1 œuf battu
2 poireaux
2 cuillères à soupe de sésame blanc
2 cuillères à soupe de sésame noir
2 cuillères à soupe de Farine
50 gr beurre
Pâte de Wasabi
1 jaune d'œuf
1 cuillère à café de moutarde
150 ml d'huile de tournesol
Sel, poivre
Miel



Instructions :

Dans une casserole d'eau à ébullition, plonger 4 œufs et laisser cuire 6 minutes.
Les placer ensuite dans un bol d'eau glacée pour les refroidir rapidement. Écaler et réserver.

Laver et retirer le vert et les racines des poireaux et les couper afin d'obtenir 4 tronçons réguliers.
Les faire blanchir dans de l'eau bouillante salée environ 8 à 10 minutes, puis les égoutter.

Les placer sur une plaque à rôti, et les badigeonner de beurre fondu.
Saler, poivrer et faire couler un filet de miel sur chacun des tronçons.
Enfourner environ 15 minutes à 180°C.

Réaliser une mayonnaise classique que vous parfumerez avec la pâte de wasabi (selon le goût de chacun) et réserver.

Rouler les œufs dans la farine, puis dans l'œuf battu et dans le mélange des 2 sésames.
Faire frire dans une poêle bien chaude ou directement dans la friteuse. Quelques minutes suffisent.

Dressage

Dans une belle assiette, déposer l'œuf frit au centre, puis un tronçon de poireau rôti, et pour finir ajouter une cuillère de mayonnaise wasabi et quelques gouttes de réduction de vinaigre balsamique pour accompagner le tout.



Astuce du Chef

Ajouter un filet de vinaigre ou des tranches de citron dans l'eau qui servira à cuire les œufs, ils s'écaleront plus facilement.



Chef Stéphane COCAT
Mairie de Créteil (94)