



## **HUITRES POCHÉES À L'ŒUF PARFAIT, ESCARGOTS DE BOURGOGNE SAUTÉS ET SA PERSILLADE, SAUCE MALTAISE**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 œufs de poule
- 90 gr de champignons bruns
- 12 huitres N°3 d'Oléron
- 12 escargots de Bourgogne
- 5 gr d'ail
- 1 brin de coriandre plat
- 220 gr de beurre
- 2 oranges sanguine
- 2 œufs pour la hollandaise
- 70 gr de betteraves crues
- 80 gr de Chioggia jaune
- 1 oignon rouge
- 1 cl d'huile d'olive vierge
- Sel, piment d'Espelette



L'œuf parfait ou œuf cuit à basse température est un œuf qui comme son nom l'indique, est cuit dans une eau non bouillante, à 65°C. Cette cuisson lui permet de conserver son goût et sa texture fondante, pour être servi en salade ou en accompagnement de légumes frais. Pour réaliser cette recette, vous aurez besoin d'un thermomètre de cuisine.

Avant de commencer la recette de l'œuf parfait, vos œufs doivent être à température ambiante. Remplissez une casserole d'eau et faites monter la température à 65°C.

Une fois la température atteinte, plongez vos œufs dans l'eau.

Faites cuire à 65°C pendant 1 heure, et refroidir sous l'eau froide.

Pour une cuisson vapeur, il suffit de mettre le four vapeur à 65°C, enfourner les œufs et régler la température à 40 minutes. Sortir les œufs et les refroidir sous l'eau froide et réserver.

### **Progression**

Dans un sautoir, mettre l'huile d'olive et 10 gr de beurre rajouter la betterave et la chioggia préalablement épluchés et taillés en julienne à la mandoline. Émincer l'oignon rouge finement au couteau. Les faire suer quelques minutes tout en les gardant croquants.

Laver les champignons les tailler en fines lamelles et les passer à la poêle avec une noisette de beurre et de l'huile d'olive. Les retirer et mettre à égoutter dans une assiette avec papier absorbant, réserver.

- Préparer les huîtres

Ouvrir les huîtres et les détacher de leur coquille.

Garder l'eau des huîtres et la mettre dans une casserole. La porter à frémissement et faire pocher les huîtres pendant 1 minute, puis les poser délicatement sur une assiette avec un papier absorbant.

Passer leur jus à l'étamine et réserver dans une casserole pour faire la base de la sauce maltaise.

- Préparer les escargots

Vider les 12 escargots et les rincer à l'eau claire, mettre ensuite à égoutter.

Dans une poêle chaude, mettre un peu d'huile d'olive et une noisette de beurre. Faire sauter les escargots et assaisonner. En fin de cuisson, ajouter l'ail finement hachée et la coriandre hachée, puis réserver.

- Préparer la sauce maltaise

Laver et prélever les zestes de l'orange. Les hacher grossièrement et les faire blanchir 5 minutes dans une eau bouillante et égoutter, puis réserver.

Couper le beurre en cubes et réserver.

Dans une casserole posée sur un bain-marie frémissant, mettre une cuillère à soupe de jus d'huître et ajouter les jaunes d'œufs. Fouetter vigoureusement jusqu'à ce que les œufs battus prennent une consistance pommade. Ajoutez alors peu à peu les cubes de beurre tout en continuant à remuer.

Lorsque la sauce est bien lisse et onctueuse, ajuster l'assaisonnement (sel, poivre, piment d'Espelette) et ajouter les zestes blanchis et 3 cuillères à soupe de jus d'orange.

Fouetter encore et servir sans attendre.

### Dressage

Sur 4 assiettes, napper le fond de sauce maltaise, dresser au centre de chacune la julienne de légumes réchauffée et mettre l'œuf parfait chaud. Rajouter 3 émincés de champignons par assiette et mettre dessus 3 huîtres réchauffée et intercalées des escargots de Bourgogne.

Décorer de feuilles de coriandre et servir chaud.



**Chef Jean Luc BUSCAYLET**

*Les Bacchantes*

*21 rue Caumartin*

*75009 Paris*