



ŒUF MOLLET SAUCE MEURETTE, RISOTTO DE LENTILLES ET CHIPS DE JAMBON FUMÉ

Ingrédients : pour 4 personnes

4 œufs frais
2 tranches de jambon de Bayonne
10 gr de beurre
50 cl de vin rouge de Bourgogne
1 échalote ciselée
15 cl de fond de veau
1 bouquet garni
Croûtons de pain
350 gr de lentilles
1 oignon
1 gousse d'ail
1 litre de bouillon de légumes
10 cl de vin blanc
Huile d'olive
Sel et poivre



Instructions

- Réaliser la sauce

Dans une sauteuse, mettre le beurre à fondre, ajouter l'échalote finement ciselée et laisser revenir jusqu'à une légère coloration. Verser alors la moitié du vin rouge et laisser réduire quelques minutes. Verser le reste du vin rouge et laisser réduire à nouveau. Ajouter le fond de veau lié. Continuer à réduire et remuer de temps en temps.

- Réaliser le risotto

Dans une casserole à part, faire revenir les oignons et l'ail émincés dans l'huile d'olive.

Verser les lentilles et le vin blanc.

Mouiller au fur et à mesure avec le bouillon de légumes comme pour une recette classique de risotto jusqu'à absorption totale. Ajuster l'assaisonnement selon vos goûts.

- Réaliser les chips de jambon de Bayonne.

Placer les tranches de jambon entre deux plaques de four et papier cuisson, et enfourner environ 8 minutes à 180°C degrés afin d'obtenir des chips fines et croquantes.

- Préparer les œufs

Mettre les œufs à cuire 6 minutes dans une eau frémissante, puis les plonger immédiatement dans l'eau glacée pour stopper la cuisson. Les écaler et réserver.

Dressage :

Déposer une cuillère à soupe de lentilles dans le fond d'une assiette creuse. Déposer l'œuf au centre et recouvrir de sauce encore chaude. Parsemer le tout de petits croûtons de pain et d'éclats de chips de jambon.



Chef Stéphane COCAT
Mairie de Créteil (94)