



ŒUF CONFIT À L'HUILE D'OLIVE, SABLÉ PARMESAN, ASSISE DE MERINGUE AU POIVRE DE KÂMPOT ET TRUFFE D'ÉTÉ

Ingrédients : pour 6 personnes

- 6 œufs Extra
- 1 petite truffe
- 6 Crackers ou biscuits (pâte sablée au parmesan)
- 250 gr de sucre semoule
- Huile d'olive
- Poivre rouge de Kâmpot

Sablé Parmesan

- 125 gr de beurre salé
- 250 gr de farine
- 2 œufs frais
- 10 gr de levure
- 1 pincée de sel
- 120 gr de Parmesan



Instructions

Séparer les jaunes des blancs d'œuf délicatement et réserver.

- Cuire les œufs

Mettre les jaunes d'œuf dans des petits ramequins individuels. Les recouvrir d'huile d'olive et les mettre à cuire dans un four pendant 1 heure à 70°C.

- Préparer les meringues suisses

Mélanger 125 gr de blancs d'œufs avec 250 gr de sucre semoule, et mettre au bain marie tout en continuant à remuer. Monter jusqu'à 45°C environ.

Transvaser le mélange dans le bol mixer et monter à pleine vitesse jusqu'à quasi-refroidissement.

Mettre la meringue en poche à douille et disposer des grosses gouttes sur une plaque allant au four. Ajouter le poivre noir de Kâmpot « cassé » au moulin et enfourner pour 1 heure environ à 100°C.

- Faire les sablés Parmesan

Mélanger ensemble le parmesane et le beurre salé en pommade. Ajouter la farine et les 2 œufs et malaxer jusqu'à obtenir une boule homogène et lisse. Étaler la pâte et y découper 6 cercles à l'emporte-pièce et les déposer bien espacés sur une plaque allant au four et laisser reposer au frais 30 minutes.

Faire chauffer votre four à chaleur tournant à 180°C (thermostat 6) et enfourner les cercles pour 20 minutes environ. Laisser refroidir sur une grille.

Dressage :

Dresser à l'assiette. Mettre au centre de chacune d'elles, les meringues suisses surmontées des jaunes d'œufs confits, puis déposer délicatement dessus les sablés de parmesan. Râper un peu de truffe d'été sur l'ensemble pour un côté très gourmand de cette entrée. Vous pouvez décorer l'assiette avec quelques fleurs comestibles de saison.



Chef Laurent HUMBERT
LVH Traiteur (31)