



ŒUF AU FOUR D'AUTOMNE ET COURONNE DE POTIMARRON

Ingrédients pour 10 personnes

- 10 tranches épaisses de potimarron (environ 2,5 cm d'épaisseur)
- 300 gr de panais
- Jus d'un citron
- 250 gr de shiitakés frais
- 150 gr de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de cerfeuil frais
- 10 œufs bio
- 250 gr de mascarpone
- 20 cl de crème liquide entière
- 40 gr de beurre
- Huile de friture (arachide)
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin, noix de muscade



Progression

Préchauffer le four à 180°C. Tailler le potimarron en tranches épaisses d'environ 2,5 cm en gardant la peau si elle est fine et bio. Évider le centre avec une cuillère ou un emporte-pièce pour créer un trou qui accueillera l'œuf plus tard. Disposer les rondelles de potimarron sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et badigeonner d'huile d'olive, sel et poivre. Enfourner pour 25 ou 30 minutes jusqu'à ce que la chair soit tendre mais se tienne bien.

Hacher très finement les champignons de Paris, les échalotes et l'ail. Faire revenir le tout dans une poêle avec un peu de beurre jusqu'à évaporation complète de l'humidité (environ 10-15 minutes). Rectifier l'assaisonnement, sel et poivre. Hors du feu, ajouter le mascarpone et la crème. Bien mélanger jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Réchauffer doucement si besoin.

Couper les shiitakés en lamelles. Les poêler rapidement dans un peu d'huile d'olive et une noisette de beurre jusqu'à qu'elles soient bien dorées. Rectifier l'assaisonnement.

Éplucher les panais, les couper en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Plonger les lamelles dans un bain d'huile chaude à 160°C, quelques secondes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Les déposer à égoutter sur une assiette recouverte de papier absorbant. Les saler légèrement et réserver.

Baisser le four à 160°C. Casser délicatement un œuf dans chacun des trous des potimarrons et enfourner pour 7 à 10 minutes, jusqu'à ce que le blanc soit pris et le jaune coulant.

Dressage

Disposer les rondelles de potimarron avec l'œuf au centre de chaque assiette.
Déposer un peu de crème de champignons / mascarpone sur le côté (ou dessous).
Ajouter les lamelles de panais frits, les shiitakés poêlés et terminer par quelques pluches de cerfeuil frais.
Un petit tour de moulin de poivre noir et un filet d'huile d'olive pour finir.
A servir immédiatement.



Chef Nicolas BRENELIERE
Chef consultant (92)