



ŒUF POCHÉ, VELOURS DE COURGETTE ET BAYONNE CROUSTILLANT

Ingrédients pour 6 personnes

6 œufs de poule élevés en plein air
6 courgettes d'environ 200 gr
6 tranches de jambon de Bayonne
3 cuillères à soupe de vinaigre blanc
6 tranches de pains de campagnes coupées finement
Sel et poivre du moulin



Progression

Prendre un plat ou une plaque de four et déposer les 6 tranches de jambon de Bayonne sur une feuille de papier cuisson. Les recouvrir d'une seconde feuille, puis une autre plaque pour qu'elle garde son côté plat.

Enfourner à mi-hauteur pour 40 minutes à 120°C, mode chaleur ventilée.

Laver et parer les courgettes. Les tailler en 4 dans la longueur et retirer le cœur. Mettre de côté.

Tailler la chair restante en cubes et les mettre en cuisson dans de l'eau salée bouillante pour environ 5 à 6 minutes. Les retirer de l'eau bouillante avec une écumoire et les plonger dans une eau glacée pour stopper la cuisson.

Les mettre dans un blender ou à l'aide d'une girafe, les mixer finement. Pensez à toujours rectifier l'assaisonnement avant de réserver au frais.

Dans une sauteuse, mettre une bonne hauteur d'eau à chauffer avec le vinaigre blanc. Le mélange ne doit pas bouillir, mais être juste frémissant. À l'aide d'une ÉCUMOIRE, y créer un tourbillon au centre et y casser un œuf.

Répéter plusieurs fois, autant de fois que d'œufs nécessaires à la recette.

Lorsque votre œuf remonte à la surface, le prendre délicatement avec une écumoire et le déposer dans une eau glacée.

Faire griller les tranches de pain jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée.

Dressage

Prendre une assiette creuse et y déposer une belle cuillère de crème de mousseline de courgette, puis l'œuf au centre.

Penser à assaisonner l'œuf à ce moment-là, sel et poivre à votre convenance.

Déposer une chips de jambon et un toast grillé sur chaque assiette et servir instantanément.



Chef Philippe BILLON
Chef Consultant (75)