



DUO ŒUFS ET CHAMPIGNONS EN 3 ÉTAPES

Ingrédients pour 6 personnes

13 œufs frais
50 gr d'échalotes ciselées
500 gr de champignons de Paris
50 gr de parures de cèpes
2 gousses d'ail
450 gr de crème liquide
10 ml de sirop de sapin
10 ml de vinaigre de sapin
100 gr de beurre
1 paquet de feuilles de brick
PM huile de pépin de raisin
PM sel / poivre



Progression

Faire colorer à l'huile et au beurre les 50 gr de cèpes et 300 gr de champignons de Paris. Ajouter 400 gr de crème liquide et laisser cuire à feu doux.

Une fois cuits, mixer le tout avec 50 gr de beurre et assaisonner.

Cuire 7 œufs parfaits, 16 minutes à 70°C au four vapeur. Une fois refroidis, prélever 6 jaunes d'œufs et assaisonner-les avec un filet d'huile, du sel et du poivre.

Réaliser une duxelles en faisant suer le reste des champignons de Paris préalablement taillés en brunoise et ajouter les échalotes et 1 gousse d'ail hachée.

Cuire 3 œufs durs, 10 minutes à l'eau bouillante. Une fois refroidis, égrainer les jaunes. Hachés les blancs d'œufs et ajouter à la duxelles.

Faire fondre 50 gr de beurre, et l'étaler entre chaque feuille de brick, tailler les feuilles à 8 cm sur 6cm. Les cuire sur des cylindres métalliques pour leur donner une forme de tube. 12 minutes à 170°C. en chaleur tournante.

Réaliser un sabayon, avec 3 jaunes d'œufs et monter avec de l'huile de pépin de raisin. Ajouter une cuillère à soupe de purée de champignons et 50 gr de crème liquide puis mettre le tout dans un siphon avec 2 cartouches de gaz et maintenir à 50°C au bain-marie.

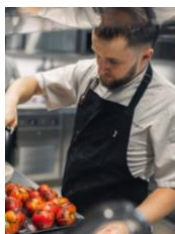
Monter une mayonnaise avec le dernier œuf parfait, le vinaigre et le sirop de sapin. Détendre avec de l'eau jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse et nappante. Maintenir à température ambiante.

Dressage

Au fond d'une assiette creuse, déposer une cuillère à soupe de purée de champignons, ajouter le jaune d'œufs entier dessus, entouré d'émulsion sapin préalablement mixer à la girafe.

À l'intérieur d'un œuf toqué, verser le siphon de champignons.

Dans les tubes de briques, ajouter la duxelles de champignons et refermer avec le mimosa de jaunes d'œufs.



Sous-chef Taran JEZEQUEL

Restaurant Calice

30 boulevard Bertrand Duguesclin - 34500 Béziers