

Œuf cuit à basse température, velouté de potimarron par Jean-Louis Nomicos.



Ingrédients pour 4 personnes :

4 œufs extra frais
1 potimarron
500 g de champignons de Paris
2 échalotes
Persil
1 gousse d'Ail
Fond blanc de volaille
Beurre
5 cl de vin blanc sec
20 cl de crème
10 cl de lait
100 g de pain de mie

Œufs.

- Cuire les œufs à 68°C au four vapeur pendant 17 minutes, puis maintenir à température à 48°C.

Velouté de potimarron.

- Peler puis vider le potimarron, tailler en petits morceaux puis cuire au four, en mode mixte, à 130°C et 40% d'humidité, assaisonner sel/ poivre, huile d'olive, thym, romarin. Une fois cuit, mixer au Thermomix, et monter un peu à l'huile d'olive.

Emulsion champignons.

- Emincer les champignons, ciseler les échalotes. Faire sauter les champignons, et faire colorer fortement. Ajouter les échalotes,

le persil et la gousse d'ail écrasée. Laisser compoter 10 minutes. Déglacer avec le vin blanc. Faire réduire à sec puis mouiller au fond blanc. Faire bouillir, couvrir et laisser infuser 1 heure hors du feu. Passer au chinois puis ajouter le lait, la crème, le beurre et assaisonner.

Croutons.

- Faire de fines tranches de pain de mie à la trancheuse, puis les placer entre 2 plaques de four, avec du papier sulfurisé, cuire 5 minutes à 180°C pour qu'elles soient bien dorées. Tailler une fine julienne de truffes.