

ŒUF FERMIER D'ÎLE-DE-FRANCE JAUNE TIÈDE ACIDULÉ/ ASPERGE VERTE/MORILLE

L'œuf est probablement l'un de mes produits préférés. J'ai des souvenirs d'enfance d'œufs frais ramassés dans le poulailler de mes arrière-grands-parents. Cuits à la coque quatre minutes et dégustés sitôt. Cette sensation du jaune tiède coulant mais crémeux et structuré est la base même de cette recette.



RECETTE

POUR 4 PERSONNES – Préparation : 40 min – Cuisson : 35 min



- 4 œufs
- 2 galettes de sarrasin
- 4cl de vinaigre de xérès
- 1l de fond blanc de volaille (voir p. 99)
- 20g de crème crue
- 1 barquette de persil cress*

- 10 cl de jus de volaille (voir p. 99)
- 20 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre

ASPERGES

- 800g d'asperges
- 8cl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 30cl de fond blanc de volaille (voir p. 99)
- 1 citron
- Sel
- Poivre

RAGOÛT AUX MORILLES

- 80g de morilles fraîches
- 50g d'échalotes
- 50g de beurre
- 5cl de jus de volaille (voir p. 99)
- 5cl de vin jaune
- 15cl de crème liquide



Toasts de galette

Préchauffez le four à 170°C (th. 6). Coupez les galettes de sarrasin à l'aide de deux emporte-pièces de 4 cm et 9 cm de diamètre pour obtenir quatre toasts de galette. Faites-les sécher au four entre deux plaques et deux feuilles de papier cuisson pendant 13 min. Laissez refroidir entre les deux plaques pour éviter qu'elles ne gondolent.

01



Faites revenir* les morceaux d'asperge avec l'huile et la gousse d'ail pelée pendant 2 ou 3 min sans colorer. Mouillez avec le fond blanc à hauteur et portez à ébullition pendant 8 min. Passez au chinois*.

03



Asperges

Coupez le bout des asperges et ôtez les petites feuilles. Réalisez quelques copeaux à l'aide d'un économètre pour le dressage, puis coupez le reste en morceaux.

02



Récupérez un tiers de la préparation, écrasez-la à l'aide d'une fourchette et râpez par-dessus un peu de zeste de citron. Salez et poivrez.

04



Mixez les deux tiers restants à l'aide d'un blender plongeant et placez dans un siphon.

05



Œufs

Faites chauffer le fond blanc et le vinaigre de xérès dans une casserole. Séparez les jaunes des blancs. Posez les jaunes dans le bouillon tiède hors du feu et laissez reposer une dizaine de minutes.

06



Ragoût aux morilles

Équeutez les morilles et lavez-les à l'eau à cinq reprises. Égouttez-les bien et pressez-les dans un torchon. Ôtez leur pied. Pelez et ciselez* les échalotes.

Faites mousser le beurre dans une sauteuse, ajoutez les morilles et les échalotes, ajoutez le jus de volaille, puis la crème et le vin jaune. Laissez les morilles se gonfler de crème pendant 10 min. Coupez 2 morilles en rondelles.

07

08



Manipulez les jaunes d'œufs avec précaution : ils deviennent plus fragiles après être passés dans le mélange fond blanc et vinaigre.

Dressage

Garnissez la galette de sarrasin avec des points de crème crue, des copeaux d'asperge, des rondelles de morille et du persil cress*.

09



Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez la gousse d'ail, puis le jus de volaille. Laissez réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante. Disposez dans le fond de l'assiette l'écrasée d'asperge, puis autour les morilles gonflées à la crème. Disposez la purée d'asperge en siphon par-dessus. Déposez délicatement le jaune d'œuf. Placez la galette sur le dessus, assaisonnez de sel et d'un tour de moulin à poivre puis ajoutez 1 point de jus de volaille.

10



Vous pouvez remplacer le persil cress par l'herbe de votre choix.