

Œuf parfait servi sur une crème de Lentilles vertes de l'Yonne, Asperges vertes et émulsion de lard

Ingrédients pour 4 personnes

4 Œufs / 12 asperges vertes

Cazette de Bourgogne ou poudre de noisette

Lentilles vertes de l'Yonne

15 g de brunoise de carotte

15 g de brunoise de poireau

15 g de brunoise de céleri

15 g d'oignons nouveaux ciselés

25 g de brunoise de poitrine fumée

60 g de lentilles vertes de l'Yonne

30 cl de bouillon de volaille

Crème de lentilles

20 g poitrine fumée

5 cl de jus de cuisson des lentilles

75g de lentilles cuites

7,5 cl de crème liquide

5 g parmesan

Salade de lentilles

60 g lentilles cuites

40 g d'oignons nouveaux

Les queues des asperges vertes

1 cuillère à café de vinaigre de xérès

1 cuillère à soupe d'huile de pépin de raisin

Bombe de lard

60 g poitrine fumée

150 g crème

100 g fond blanc

15 g parmesan

3 g agar

30 g pulpe de PDT

Préparation

Les Œufs : Cuire les œufs dans une eau à 64°C pendant 40 minutes.

Cuisson des lentilles : Faire suer la poitrine fumée et l'ensemble de la garniture tailler en brunoise.

Ajouter les lentilles et après une minute mouiller avec le bouillon de volaille et laisser cuire environ une heure en laissant les lentilles très légèrement croquantes.

Crème de lentilles : Faire suer la poitrine, ajouter le jus de cuisson, la crème et les lentilles cuites.

Chauffer l'ensemble, mixer et passer au chinois étamine. Lier avec le parmesan râpé à la fin et assaisonner.

Les Asperges vertes : Peler les asperges vertes les ficeler en bottes de 8 pièces et les cuire à l'anglaise en les tenant légèrement croquantes. Les rafraichir. Les raccourcir à 6 cm et tailler les queues en brunoise.

Bombe de lard : Faire suer la poitrine, ajouter le fond blanc, la crème et la pulpe de pomme de terre.

Porter l'appareil à ébullition et ajouter l'agar agar et le parmesan.

Mixer et passer chinois étamine, assaisonner et mettre en siphon avec 2 cartouches de gaz.

Salade de lentilles : Mélanger l'oignon nouveau ciselé la brunoise de queues d'asperge et les lentilles cuites et assaisonner avec la vinaigrette.

Finition

Mettre la bombe au chaud au bain-marie. Chauffer la crème de lentille. Tiédir la salade de lentilles. Chauffer les œufs dans une eau à 64°C pour que la cuisson reste parfaite. Chauffer les asperges vertes

Dressage

Ecaler un œuf et le disposer sur un lit de salade de lentilles. Répartir 3 points de bombe de lard et 3 asperges vertes autour. Ajouter enfin la crème de lentilles et servir bien chaud.

Saupoudrer l'œuf et l'émulsion de cazette de Bourgogne