

ŒUF PARFAIT SUR FONDU DE LENTILLES

cèpes et crème d'ail

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 10 PERSONNES

LENTILLES

Lentilles vertes 0,500 Kg
Poitrine salée 0,100 Kg
Oignons 0,100 Kg
Carottes 0,100 Kg
Ail 3 Gousses
Thym frais PM
Fond blanc de volaille 1 L
Graisse de canard 0,050 Kg
Sel, poivre PM

CRÈME D'AIL

Ail 1 Tête
Crème liquide ½ L
Thym frais PM
Beurre 0,050 Kg
Sel PM

ŒUFS PARFAIT

Œufs « extra frais » 10 pièces

CÈPES

Cèpes 0,250 Kg
Graisse canard 0,050 Kg
Sel, poivre PM
Persil plat ¼ Botte
Ail 1 Gousse

FINITION

Crème de vinaigre balsamique 0,010 L
Salade frisée ¼ de pièce
Huile colza PM
Vinaigre de vin PM

PROGRESSION

1. Cuisiner les lentilles. Blanchir et cuisiner les lentilles sur une brunoise de légumes préalablement suée à la graisse de canard. Mouiller au fond de volaille et ajouter le lard entier fortement blanchi. Laisser cuire à léger frémissement 30 min environ. En fin de cuisson, récupérer le lard et le tailler en salpicon. Le sauter légèrement à la graisse de canard. Le mélanger aux lentilles au dressage.

2. Réaliser la crème d'ail. Éplucher, dégermer et blanchir les gousses d'ail. Confire doucement l'ail dans la crème tout en surveillant la réduction de la crème. Mixer et monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement.

3. Réaliser la sauce d'accompagnement. Récupérer la moitié du jus de cuisson des lentilles et réduire jusqu'à consistance sirupeuse. Ajouter un trait de crème de vinaigre balsamique. Mixer, passer et réserver.

4. Cuire les œufs parfaits. Déposer dans un bac gastro-norme perforé les œufs « extra frais ». Cuire en mode vapeur à 65°C pendant 45 min.

5. Sauter les cèpes à la graisse de canard. En fin de cuisson, lier avec une persillade.

6. Dressage. Disposer au fond d'une assiette creuse les lentilles, les cèpes et l'œuf parfait bien centré. Couler autour la crème d'ail et la sauce d'accompagnement. Déposer délicatement en dôme un nid de salade frisée légèrement assaisonné.

