

Œuf parfait dans une cage de pommes de terre, légumes croustillants et cèpes rô



Une recette du chef exécutif Martina De Michele du restaurant "Fiore di Pietra".

Préparation



Temps requis

Env. 120 minutes



Difficulté

Moyen - pour les amateurs



Dosage

4 personne

Caractéristiques



Plat

Végétarien - Œuf dans cage



Produit typiques

Œufs, cèpes - Km 0



Adapté en

Automne - Soirées froides

INGRÉDIENTS

**Œuf parfait
dans une cage
de pommes de
terre, légumes
croustillants et
cèpes rô**

- 4 œufs
- 2 courgettes
- 1 carotte
- 1 poireau
- 200 g de cèpes
- 300 g de grosses pommes de terre
- 20 g de farine
- 1 œuf pour les pommes de terre
- huile
- sel
- fleur de sel

Œuf parfait dans une cage de pommes de terre, légumes croustillants et cèpes rô

Procédure pour les cèpes :

Procédure pour les œufs :

Servir

PROCÉDURE

1. Laver soigneusement les courgettes, la carotte et le poireau, puis les couper en julienne à l'aide d'une mandoline
2. Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile et du sel pendant quelques minutes pour qu'elles restent croustillantes.
3. Éplucher et laver les pommes de terre, les râper, les mettre dans un récipient à purée et bien les presser (cette opération permet d'extraire l'excédent d'amidon).
4. Ajoutez du sel et de la farine (du poivre ou d'autres épices si vous le souhaitez), mélangez uniformément et placez le tout dans une plaque à pâtisserie concave (par exemple, une plaque à muffins), préalablement huilée.
5. Ajouter le mélange de pommes de terre dans la plaque et bien les écraser pour leur donner la forme d'un nid.

1. Laver et brosser délicatement les cèpes pour les débarrasser de leur éventuelle terre.
2. Couper en gros morceaux (par exemple un sur quatre à la verticale), façonner l'intérieur des cèpes à l'aide d'un couteau d'office et les colorer dans une poêle chaude huilée, saler et poivrer.

1. Pour obtenir un œuf parfait, il est préférable de disposer d'un Roner pour la cuisson sous vide, mais si vous n'en êtes pas équipé à la maison, il suffit d'insérer un thermomètre dans l'eau jusqu'à ce qu'elle atteigne 62°C, puis d'y introduire les œufs et de les faire cuire pendant 35 minutes.
2. L'utilisation de cette procédure "à la maison" peut ne pas donner l'effet moelleux de l'œuf parfait, car la température de l'eau n'est pas maintenue constante. C'est pourquoi il est préférable de procéder à une cuisson sous vide à 62°C pendant 1H avec un Roner et le résultat sera un vrai régal.

Disposer les brins de légumes sur l'assiette comme base, placer la cage de pommes de terre sur le dessus et casser l'œuf à l'intérieur.

Ajouter les cèpes bien grillés et croustillants en guise de garniture, terminer par un filet d'huile et un peu de fior di sale sur l'œuf parfait.