

ATELIER CUISINE 27 ET 28 MARS 2017 «L'ŒUF EN FOLIE»

PETITS OŒUFS MARBRÉS ET PESTO D'AVOCAT

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs de cailles
- 2 cuillers à café de thé noir de Chine
- 1 étoile de badiane
- 1 avocat bien mûr
- 2 cuillers à soupe de sauce soja
- 1 cuiller à soupe de gros sel
- 1 jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 10 feuilles de basilic
- Sel, poivre



Préparation

Mettez les œufs dans une casserole d'eau froide, portez à frémissement et laissez cuire pendant 8 min. Retirez-les avec une écumoire et plongez-les dans un saladier d'eau froide. Laissez l'eau de cuisson sur le feu et ajoutez le sel, le thé, la sauce soja et la badiane. Frappez délicatement la coquille des œufs afin de les fissurer sans les décoquiller et plongez-les dans l'infusion légèrement frémissante. Éteignez le feu. Au bout d'1 heure, passez les œufs sous l'eau froide et écalez-les délicatement. Réservez au frais. Dans le bol d'un mixeur, déposez l'avocat coupé en morceaux, le jus de citron, quelques feuilles de basilic et l'ail coupé. Mixez le tout afin d'obtenir une préparation lisse, salez et poivrez. Réservez au frais. Au moment de servir, alignez les cuillères à soupe chinoises, à l'aide d'une poche à douille remplissez-les avec un peu de pesto d'avocat et placez un œuf marbré au sommet.

OEUFS CARRÉS MENT MAYO

Ingrédients pour 4 personnes

- 5 œufs
- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 pomme de terre
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 pomme de terre Vitelotte
- ½ litre d'huile
- vinaigre
- 1 jus de citron
- gros sel
- baies rouges
- sel et poivre



Préparation

Pelez les légumes et taillez-les en cubes réguliers. Faites cuire les dés de carotte et de pomme de terre 7 minutes dans de l'eau bouillante avec le bouillon de légumes. Ajoutez les courgettes et laissez cuire 3 minutes. Égouttez et séchez sur du papier absorbant. Percez avec une aiguille la base la plus large des œufs et faites-les cuire 9 min dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les et rafraîchissez-les dans un saladier d'eau glacée. Écalez-les. Posez chaque œuf sur le socle de « l'egg cuber », pressez et vissez jusqu'à ce que l'œuf soit carré. Mettez-les 6 min au congélateur. Répétez l'opération avec les autres œufs. Faites une mayonnaise. Faites des chips avec la pomme de terre Vitelotte. Mélangez la macédoine de légume avec un peu de mayonnaise, procédez de la même façon que les œufs pour obtenir des cubes. Sur l'assiette de service disposez 2 cubes de macédoine intercalés avec l'œuf. Détendez la mayonnaise avec le jus de citron et nappez l'œuf, décorez avec des baies roses et des chips de Vitelotte.

ŒUFS À LA NEIGE AU SAUMON

Ingrédients pour 8 personnes

- 4 œufs
- 200 gr de saumon fumé
- ½ litre de lait
- 2 cuillers à soupe d'aneth ciselé
- jus de citron
- sel et poivre



Préparation

Faites chauffer le lait dans une grande casserole. Séparez les blancs des jaunes et réservez les jaunes. Fouettez les blancs en neige ferme, formez des quenelles et pochez-les 2 minutes dans le lait frémissant, tournez-les et prolongez la cuisson 2 minutes, déposez-les sur du papier absorbant.

Salez et poivrez les jaunes, délayez-les avec un peu du lait chaud, versez le tout dans la casserole de lait et faites épaissir sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe à la spatule.

Retirez du feu et incorporez l'aneth. Détaillez le saumon en lanières, versez un peu de sauce dans une assiette creuse puis déposez une quenelle de blanc d'œuf à la neige, quelques lanières de saumon un petit brin d'aneth, arrosez d'un filet de citron et dégustez chaud.

ŒUFS TROMPE-L'ŒUF

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les « œufs »

- 400 gr de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet d'agar-agar
- 1 cuiller à café de maïzena
- 100 gr de jus d'orange
- 1 sachet de gélatine en poudre

Pour les Longuets de Montpellier

- 4 verres de farine
- 1 verre de sucre
- 1 verre de vin rosé
- ¾ de verre d'huile
- 3 cuillers à café de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuiller à café d'alcool anisé
- 100 gr d'un mélange sucre en poudre/cassonade



Préparation

Dans une casserole mélangez le lait le sucre vanillé, la maïzena, l'agar-agar, portez à ébullition en remuant et maintenez l'ébullition 2 min, versez dans des ramequins et laissez prendre au frais.

Portez le jus d'orange à frémissement, délayez la gelée dans un peu d'eau. Hors du feu, versez la gelée dans le jus d'orange et faites prendre au frais dans un moule à alvéoles.

Confectionnez les Longuets de Montpellier. Mélangez le vin, l'huile, le sucre, le sucre vanillé puis la farine et la levure chimique, ajoutez le pastis et mélangez bien. Laissez reposer 15 minutes. Formez des longuets de 6 cm de long et travaillez les extrémités en pointe.

Passez les longuets dans le mélange sucre cassonade, placez-les sur une plaque à pâtisserie beurrée. Mettez au four th 170° pendant environ 20 min.