



“ Aujourd’hui, nous revenons dans le vrai, nous avons besoin d’authenticité. Alors j’ai préparé la chose la plus simple au monde : un oeuf parfait. Pour moi, c’est la meilleure cuisson pour avoir le vrai goût de l’oeuf. Et c’est comme ça que j’aime le manger. Avec une crème de parmesan et citrons confits. Un peu de croustillant. Et un bon assaisonnement. ”

Yannick Tranchant



Oeuf vraiment parfait

Yannick Tranchant

Recette pour 10 personnes

ŒUF PARFAIT

10 œufs frais

ÉCUME PARMESAN CITRON

50 g pâte de citron confit
**500 g de Crème Excellence
Elle & Vire Professionnel®**
200 g de parmesan râpé
QS de sel
QS de poivre

CHIPS D'ÉCHALOTES

2 échalotes
QS de farine
QS de sel

POIS CHICHES FRAIS

200 g de pois chiches frais
**10 g de Beurre de la Laiterie
de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
QS d'eau

COURGETTES

200 g de courgettes
**10 g de Beurre doux de la Laiterie
de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
QS d'eau
QS de sel
QS de poivre

TUILES DENTELLES

1 kg d'épinards frais
160 g d'eau
60 g d'huile d'arachide
20 g de farine

DRESSAGE

Quelques gouttes
de jus de viande

Oeuf Parfait

Cuire les œufs à 63°C au four vapeur pendant 1 heure. Réserver.

Écume Parmesan Citron

Réaliser au mixeur une pâte de citron confit en mixant des citrons confits. Chauffer la crème, le parmesan et la pâte de citron confit. Assaisonner. Porter à ébullition et mixer. Mettre en siphon, gazer 2 fois et réserver au chaud.

Chips D'échalotte

Couper finement les échalotes à la mandoline, les fariner puis les frire. Saler et réserver.

Pois Chiches Frais

Dans une sauteuse, déposer une noisette de beurre et un fond d'eau. Assaisonner. Cuire les pois chiches (ils doivent rester un peu croquants).

Courgettes

Tailler les courgettes. Dans une sauteuse, déposer une noisette de beurre et un fond d'eau. Assaisonner.

Tuiles Dentelles

Mettre les épinards au déshydrateur pendant toute une nuit et mixer afin d'obtenir une fine poudre d'épinards. Mélanger l'eau, l'huile et la farine et cuire dans une poêle antiadhésive jusqu'à coloration. Puis saupoudrer avec une passette la poudre d'épinards.

Dressage

Dans une assiette creuse, mettre l'écume de parmesan. Ajouter l'œuf. Disposer harmonieusement les courgettes et pois chiches, les chips d'échalotes et une tuile dentelle. Ajouter quelques gouttes de jus de viande.