

# Multicolore de légumes

et œuf parfait



*Poivres mignonnette  
et moulu*



*Comté*



# Multicolore de légumes

et œuf parfait

## INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

400 g de fond d'artichaut  
150 g de carottes fanes  
150 g de carottes jaunes  
100 g d'asperges vertes  
125 g de poireaux  
100 g de navets longs Gaïkon  
100 g de tomates cerise en grappe  
50 g de radis ronds  
50 g de radis blancs  
50 g de betteraves Chioggia  
150 g de crème liquide  
6 œufs bio  
50 g d'oignons rouges  
50 g de Parmesan  
5 cl d'huile d'olive  
Sel fin  
Poivre moulu  
Fleur de sel  
Poivre mignonnette  
Pulvérisateur d'huile

## PRÉPARATION

- 1 Cuire les fonds d'artichaut à l'eau bouillante salée, mixer avec la crème (porter à ébullition) afin d'obtenir une purée et vérifier l'assaisonnement.
- 2 Éplucher et laver tous les légumes, les mettre sous-vide séparément avec de l'huile d'olive et du sel puis cuire à 90°C en vapeur 1 heure environ. Vérifier la cuisson de chaque légume et laisser refroidir.
- 3 Sur une plaque anti-adhésive, cuire le parmesan râpé bien étalé régulièrement et mettre à cuire à 170°C au four environ 15 minutes afin d'obtenir une tuile croustillante.
- 4 Bien cuire au four vapeur ou thermoplongeur les œufs à 64°C pendant 45 minutes.
- 5 **Dressage**  
Au fond d'une assiette, déposer la purée d'artichaut et disposer harmonieusement tous les légumes en jouant avec les couleurs. Tenir cette assiette au four.  
À l'envoi, faire briller avec un pulvérisateur d'huile d'olive. Déposer au centre l'œuf parfait, sans la coquille, de la fleur de sel et du poivre mignonnette sur l'œuf.  
Puis décorer avec des morceaux de tuile de Parmesan.

## QUELS VINS CHOISIR POUR ACCOMPAGNER CE PLAT ?

Saint Joseph - Pierre Gaillard  
Pouilly fumé - Ladoucette

## LES CHEFS

Nicolas Brenelière  
Restaurant Le Paradis Latin  
28 rue du Cardinal Lemoine 75005 Paris

Stéphane Ducloux  
Chef de cuisine et gérant de la restauration collective du groupe scolaire Sainte Ursule  
102 boulevard Pereire 75017 Paris