

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