

Œuf poché sur un crémeux de carottes et pickles de légumes du jardin

Temps de préparation

20 minutes

Temps de cuisson

4 minutes

Nombre de couverts

4



Jordan Milone

Passion



Liste des ingrédients

- 3 carottes
- 4 œufs
- 1 bâton citronnelle
- 300 cl crème liquide
- 1 oignons
- 1 piment doux
- 1 tranche de poisson fumé
- 10 g gingembre
- 20 cl de vinaigre blanc
- 30 cl de bouillons de volaille
- 2 gingembres
- 2 g de lécithine de soja

Recette

Lavez les carottes puis à l'aide d'une mandoline, coupez-les en lamelle.

Épluchez et émincez l'oignon.

Faites revenir l'oignon dans un peu d'huile sans les colorer.

Ajoutez les carottes puis le bouillon de volaille laissez cuire 15 minutes (jusqu'à ce qu'elles soient tendres).

Placez la préparation dans le Thermomix et ajoutez le bâton de citronnelle.

Mixez 5 minutes et chinoisez (rectifiez l'assaisonnement si nécessaire).

Dans une casserole, versez l'eau et le vinaigre et portez à ébullition.

Faites cuire votre œuf avec sa coquille 10 secondes, puis cassez l'œuf et remettez-le délicatement dans l'eau pendant 3 minutes (le jaune doit rester bien coulant).

Débarassez l'œuf à l'aide d'une écumoire et refroidir dans un bol d'eau glacée

Espuma gingembre carotte

Compotez les carottes avec les oignons, assaisonnez, mouillez au jus de gingembre et cuire jusqu'à ce que les carottes soient bien fondantes.

Réservez 2 carottes pour le dressage.

Placez cet appareil en siphon et bien mélanger.

Dans un cul de poule, siphonnez et laissez reposer au froid

Écume de gingembre

Dans une casserole portez à ébullition et faites cuire 2 gingembres dans un ½ litre d'eau.

Mixez au blender les gingembres avec le jus, passer à l'étamine. Ajouter 2 g de lécithine

Dressez

Bon appétit