

LES RECETTES DE NOS CHEFS

BLANC-MANGER ET JAUNE D'OEUF CRÉMEUX ET PURÉE D'AIL DES OURS

Ingredients (pour 4 personnes)

- 4 oeufs frais
- 1 botte d'ail des ours
- 1 oignon rouge
- 1 dl de vinaigre blanc
- Pousses d'épinards
- Ciboulette
- Sel, poivre

Preparation:

Laver les feuilles d'ail des ours et les cuire dans de l'eau bouillante salée. Refroidir rapidement. Essorer les feuilles et les mixer jusqu'à obtention d'une purée fine.

Éplucher l'oignon rouge et l'émincer finement. Plonger les lanières d'oignon dans le vinaigre bouillant. Après 2 minutes d'ébullition, retirer la casserole du feu et laisser refroidir.

Séparer les blancs d'oeufs des jaunes. Monter les blancs en neige avec une pointe de sel.

A l'aide d'une poche à douille, remplir des cercles beurrés ou des moules en silicone de blanc d'oeuf en neige. Cuire les blancs d'oeufs au four préchauffé à 100°C pendant 10 minutes. Cuire les jaunes à la même température durant 3 minutes.

Garnir les assiettes d'une fine couche de purée d'ail des ours. Ajouter le blanc d'oeuf surmonté du jaune. Agrémenter de feuilles d'épinards, de pickles d'oignon rouge et de brins de ciboulette.

