Oeuf masqué de primeur cuit et crus jus vert aux petits pois et févettes

Rezept für 4

Ingrédients
4 Jaunes d'oeufs
1 noix de beurre pour les moules
Sel, Poivre
Ingrédients Farce Fine
50 g de poitrine de volaille
20 g de blanc d'oeuf
50 g de crème

Ingrédients Farce petit pois
100 g de petits pois frais écossées
50 g de fèves écossées
75 g de crème
Sel, poivre

Ingrédients Sauce petit pois
20 g d'échalote ciselé
100 g de petit pois écossées
5 cosses de petits pois
1 filet d'huile d'olive
1 dl de crème
1 dl de bouillon de volaille
Sel, poivre

Finitions
4 cuillères à soupe de Fèves et petits pois cuit
Quelques Pousse de petits pois
Quelques Pois gourmands

Préparation Farce Fine

A l'aide d'un robot, mixer la poitrine de volaille, ajouter le blanc d'oeuf, puis la crème. Débarrasser et réserver au frais.

Préparation Farce petit pois

Porter la crème à ébullition, ajouter les petits pois, assaisonner de sel et poivre et cuire environ 10 minutes. Mixer et passer au chinois fin. Une fois froid, mélanger avec la farce fine, rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre. Réserver dans une poche a douille.

Zug, August 2017

Préparation Sauce petit pois

Suer l'échalote avec un filet d'huile d'olive, ajouter les petits pois, saler, poivrer, puis mouiller avec la crème et le bouillon de volaille. Cuire environ 15 minutes. Ajouter les cosses crues et mixer, la cosses cru apportera le gout frais du petit pois. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.Beurrer un moule en pyrex de 6 cm de diamètre. Avec la poche, disposer une fine couche de farce petit-pois dans le moule, ajouter un jaune d'oeuf, assaisonner, puis recouvrir avec la farce. Le jaune d'oeuf doit être complètement enveloppé dans la farce. Préchauffer le four à 90 °C, Vapeur, puis cuire 5 minutes.Dans une assiette creuse, démouler l'oeuf, disposer 1 cuillère à soupe de fèves et de petits pois cuit autour. Ajouter avec quelques pois gourmand cru coupés finement et les pousses de petits pois. Finir avec la sauce bien chaude.

Niveau de cuisson

Avec préchauffage5 minutes | Vapeur 90 °C