

Oeuf poché

A. Caminada



Préparation de l'oeuf poché

Cuire les oeufs entiers à la vapeur à 62 °C pendant 40 minutes. Les écaler avant de servir.

Préparation de l'espuma de pommes de terre

Éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les cuire dans de l'eau salée. Jeter l'eau, laisser l'humidité s'évaporer et passer au chinois. Porter le lait et la crème à ébullition, ajouter les pommes de terre passées au chinois et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. La consistance doit être celle d'une soupe de pommes de terre. Si nécessaire, ajouter un peu de crème ou de lait. Verser cette préparation de pommes de terre légèrement liquide dans un siphon iSi et insérer une cartouche. Bien secouer et réserver au chaud.

Recette pour 4

Ingrédients pour l'oeuf poché

4 oeufs

Ingrédients pour l'espuma

de pommes de terre

2 pommes de terre, env.

600 g (variété

Quarantina)

1,5 l d'eau

20 g de sel

300 ml de lait

100 ml de crème

20 g de beurre

Sel, poivre, muscade

Ingrédients pour la crème d'épinards

250 g d'épinards

Sel

Crème

Ingrédients pour les feuilles d'épinards

20 jeunes pousses

d'épinards

1 cs de brunoise

d'échalotes

Beurre

Sel et poivre

Ingrédients pour le beurre brun

200 g de beurre



Préparation de la crème d'épinards

Laver les épinards et les équeuter. Les blanchir brièvement dans de l'eau bouillante salée, puis les plonger dans de l'eau glacée. Congeler les épinards dans un bol Pacojet, puis «pacosser» jusqu'à l'obtention d'une consistance fine (il est aussi possible d'utiliser le Thermomix). Avant de servir, verser quelques cuillères de cette purée dans une petite casserole, puis saler et affiner avec de la crème afin d'obtenir une belle consistance.

Préparation des feuilles d'épinards

Dans une poêle, faire suer les échalotes dans du beurre, y ajouter les feuilles d'épinards, faire sauter brièvement et assaisonner de sel et de poivre.

Préparation du beurre brun

Faire fondre le beurre dans une casserole et remuer constamment, jusqu'à ce qu'il émette une odeur de noisette et prenne une couleur dorée.

Présentation

Conseil

Râper un peu de truffe sur l'oeuf.

Niveau de cuisson

Avec préchauffage

40 minutes | Vapeur 62 °C