



Onsen Tamago, Châtaignes, Beurre Blanc, Ciboulette



Rezept für 4

Ingrédients

4 oeufs
200 g de châtaignes
précuites
75 ml de crème
200 ml de vin blanc
1 échalote
5 baies de genièvre
1 piment
2 clous de girofle
2 feuilles de laurier
10 grains de poivre noir
1 bouquet de ciboulette
200 g de beurre (coupé
en petits dés)
Sel et poivre

Préparation

Faire cuire les oeufs à la vapeur dans la cuisson au four préchauffé à 62 degrés pendant 1 heure et 10 minutes. Verser la crème et 150 g de châtaignes dans une cocotte et laisser réduire la crème de moitié. Mixer finement les châtaignes avec la crème, saler, poivrer et assaisonner avec un peu de noix de muscade. Couper finement les 50 g de châtaignes qui restent, les faire revenir dans du beurre et saler. Laisser réduire au $\frac{2}{3}$ le vin blanc avec l'échalote coupée grossièrement, les baies de genièvre, le piment, les clous de girofle, les feuilles de laurier et les grains de poivre. Passer ensuite la préparation dans un chinois et saler la réduction. Monter ensuite peu à peu la préparation avec le beurre coupé en petits morceaux et resaler si besoin est. Ciseler la ciboulette et l'ajouter au beurre blanc. Disposer la purée de châtaignes au centre de l'assiette et poser l'oeuf Onsen Tamago dessus. Répartir les dés de châtaignes croustillants dessus et verser du beurre blanc tout autour.



Anrichten

Cuisson

Avec préchauffage

70 minutes | Vapeur à 62 °C