

Œuf mollet aux épinards – crème de comté

Pour 8 personnes

Fait par : bts2 source 186 – yam- F anton

Le : octobre 2016



1. PUREE EPINARDS

1 kg d'épinards
Sel fin, muscade moulue
Équeuter et laver soigneusement les épinards.
Les cuire à l'anglaise, bien les presser
Les mixer au Blender
Réserver quelques belles feuilles pour la finition.
Les blanchir et détailler à l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm

2. CREME DE COMTE

100 g d'échalotes
40 g de beurre
75 cl de vin blanc
200 g de crème double
300 g de comté
Sel fin, poivre blanc moulu
Émincer et suer l'échalote au beurre
Déglacer au vin blanc, laisser réduire au 4/5^{ème}
Ajouter la crème fraîche, assaisonner, porter à ébullition. Laisser réduire d'un quart
Couper le comté en 8 fines tranches à la mandoline. Détailler 8 cercles de 3 cm de diamètre
Couper les parures et le reste en petits dés et ajouter à la crème. Laisser fondre et passer au chinois

3. ŒUFS MOLLETS

10 œufs Extras frais – gros calibre
Les cuire 6 mn à l'eau vinaigrée ou 1 heure à 65 ° au four.

Ecaler délicatement dans l'eau froide

4. FINITION ET DRESSAGE

20 g de beurre
20 g de crème
Sel fin, poivre du moulin

Réchauffer les œufs mollets à 50° pendant 5 mn. Les égoutter, poser dessus un disque d'épinards. Passer à la salamandre 1 mn pour fondre le comté

Chauffer la purée d'épinards, ajuster avec beurre et crème. Rectifier l'assaisonnement.

Dans une assiette creuse, disposer un cercle de purée au centre

Poser délicatement l'œuf dessus

Servir à part la sauce