

# ŒUF MOLLET FAÇON CARBONARA

Pour 40 personnes

Fait par : Célia Bellebon, Ambre Dubois, Chloé Bercy

Le : 01/12/2017



## 1. ŒUF MOLLET

- 40 œufs frais, gros calibre
- 2 dl de vinaigre

Faire cuire les œufs pendant 6 minutes dans de l'eau bouillante. Une fois les œufs cuits et refroidis, les écaler.

## 2. SAUCE CARBONARA

- 500 gr de lardons
- 2 l de crème fraîche liquide
- 1,5 kg d'oignons

Sauter les lardons jusqu'à obtention d'une bonne coloration. Décoller ensuite les sucs avec des oignons ciselés.

Une fois les oignons sués, ajouter la crème fraîche (un peu plus qu'à hauteur). Faire réduire le tout et laisser infuser pendant 10 minutes sur le coin du fourneau.

## 3. ELEMENTS DE FINITION

- 500 gr de pain de mie
- 200 gr parmesan entier
- 5 bottes de ciboulette

### Croûtons :

Trancher du pain de mie, le tailler en petits croûtons et les sauter pour apporter le côté croustillant au plat.

### Pour la tuile :

Rapper le parmesan puis en mettre dans des emporte-pièce afin de donner une forme aux tuiles. Les mettre au four à 180 °c. Ciseler la ciboulette et en ajouter à la sauce à l'envoi

### Dressage :

Au moment du service, chauffer les œufs dans une eau à 55/60° Les sécher à la salamandre, saler et napper.

Disposer un croûton dans le fond de l'assiette, puis poser l'œuf au milieu. Verser la crème au-dessus et enfin mettre la tuile par dessus.