

VELOUTE DE BUTTERNUT A L'OEUF POCHE CHIPS DE POITRINE FUMEE

Pour 8 personnes

Fait par : Caroline Juillard, Nina Le Ray, Ryan Hambling, Nicolas Ferlaud

Le : 21/11/2018

Source recette : revue « cuisine d'ici »



1. VELOUTE DE BUTTERNUT

1,8kg de butternut
200 g d'oignons
20 cl de lait de coco
60 g de beurre
Gros sel
Sel fin
Poivre blanc moulu
Bouquet garni

Eplucher tous les légumes
Couper le butternut en cubes et émincer les oignons.
Faire suer les oignons puis ajouter les cubes de butternut, la crème et mouiller à hauteur
Porter à ébullition, baisser le feu et laisser frémir 20/30 minutes. Mixer et réserver au chaud, rectifier l'assaisonnement.

2. CHIPS DE POITRINE FUMEE

8 tranches de poitrine fumée

Faire dorer les tranches de poitrine à sec entre 2 plaques et papier cuisson au four à 150/160° 20 à 30 mn

3. OEUF POCHE

8 œufs
Vinaigre blanc

Porter l'eau à ébullition avec du vinaigre blanc,
Casser l'œuf directement dans un petit ramequin

Verser dans l'eau frémissante, laisser cuire 2 à 3 minutes.

Couper la cuisson dans de l'eau glacée.
Ebarber et réserver au frais.

Possibilité de cuire au four l'œuf avec coquille à 65° pendant 1h. Refroidir et réserver.

AU moment du service, le casser délicatement et le mettre dans une chauffante vinaigrée 1 à 2 mn.

4. FINITION/ DRESSAGE

Graines de courge grillées
1/10 de botte de coriandre

Ciseler la coriandre, sécher et saler les graines de courges

Plonger les œufs pochés en chauffante, égoutter et saler.

Disposer dans une assiette, l'œuf poché, les graines de courge, la coriandre autour de l'œuf puis une tranche de poitrine fumée sur l'œuf.

Verser délicatement le velouté préalablement réchauffé.

***Proposition accords mets et vins avec la
carte De La Table d'Albert***

**AOC Viré-Clessé "Quintaine"
Domaine Emilian Gillet**