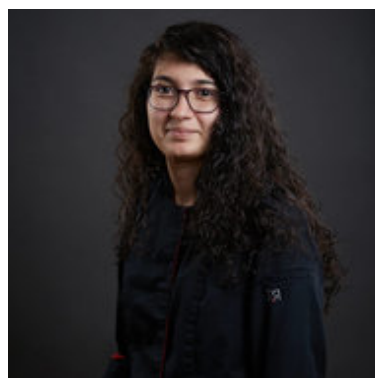


L'œuf de poule de Charmey cuisson parfaite



Laura D'Imprima

JCI Grevire Awards
Hôtel Cailler
1637 Charmey

Candidate JCI Grevire Awards 2019



INGRÉDIENTS

Pour l'œuf

4 œufs de poule « élevés en plein air » de préférence

Mousseline de courge, pomme de terre et courge butternut

20g beurre
½ oignon
300g pommes de terre (Bintje)
200g de courge butternut
200g de courge
7 dl de bouillon de légumes
(50g de liant de pomme de terre en poudre)
Poivre, sel, curry madras

Champignons

20g beurre
10g échalote
2g ail frais
5g persil frisé
100g mélange de champignons
0,1 dl vin blanc
Sel, poivre

PRÉPARATION

Pour l'œuf

Cuire les œufs entiers à 64 degrés pendant 50 minutes au thermo plongeur.

Mousseline de courge, pomme de terre et courge butternut

Parer les courges puis les couper en petits cubes.
Éplucher l'oignon et l'émincer, éplucher les pommes de terre et les couper en petits cubes.
Faire revenir dans le beurre l'oignon sans coloration.
Ajouter les morceaux de courge et de pommes de terre.
Mouiller avec le bouillon de légumes et faire cuire les légumes.
Une fois cuits, tout mixer au Thermomix, assaisonner de sel, poivre, muscade, curry madras (si la masse est trop liquide je mets du liant de pomme de terre).
Mettre dans la poche à douille.

Champignons

Faire revenir dans le beurre l'échalote et l'ail hachés finement.
Ajouter les champignons lavés et préparés.
Cuire pendant 2-3 minutes.
Déglacer au vin blanc.
Réduire, assaisonner et ajouter le persil haché à la fin.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



L'œuf de poule de Charmey cuisson parfaite



Pickels d'oignon rouge

½ oignon rouge
3 dl vinaigre de vin blanc
80g sucre

Air de Vacherin

200g Vacherin fribourgeois AOP
2 dl crème 35% de La Gruyère
1 dl de lait de La Gruyère
2g d'agar-agar

Croutons de cuchaule

10g beurre
40g cuchaule

Noisettes

16 noisettes entières sans la peau
10g de beurre
1 pincée de sucre

Sauce volaille à la moutarde de Bénichon et vin cuit

150g fond de volaille brun
20g moutarde de Bénichon
20g vin cuit

Pour la décoration

1 boîte Alila kress
1 boîte Vene Kress
4 fleurs de capucine
16 noisettes entières

Pickels d'oignon rouge

Eplucher l'oignon et tailler en fines lamelles dans le sens de la longueur.

Faire bouillir le vinaigre et le sucre.

Puis plonger les lamelles dans le vinaigre et filmer.

Air de Vacherin

Couper en petits cubes le Vacherin.

Puis mixer le Vacherin, le lait et l'agar-agar au Thermomix à 80°C pendant 6min.

Ajouter la crème (sans la température), mixer à nouveau.

Mettre la masse dans un siphon avec deux cartouches de gaz.

Mettre au bain-marie à température de 40°C.

Bien secouer le siphon avant l'emploi.

Croutons de cuchaule

Couper des fines tranches de cuchaule.

Puis les tailler en petits cubes réguliers.

Faire fondre le beurre et ajouter les dés de cuchaule.

Bien les colorer et mettre sur une plaque avec du papier ménage.

Noisettes

Faire griller les noisettes dans le beurre avec la pincée de sucre.

Sauce volaille à la moutarde de Bénichon et vin cuit

Faire réduire le fond brun de volaille.

Ajouter le vin cuit et, à la fin, mettre la moutarde de Bénichon.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

