

Oeuf parfait au topinambour, châtaignes et éclats de viande séchée crispy



Julian Knipper

Home Gourmet
Place de l'Industrie 2
1180 Rolle



INGRÉDIENTS

400 gr de topinambour
100 gr de châtaignes cuites
50 cl de crème
20 cl de lait entier
30 gr de beurre
Lard du pays
50 gr de viande séchée
4 œufs
Herbes sauvages
Sel, poivre

PRÉPARATION

Déroulé de la recette

Mettre les œufs en cuisson au thermoplongeur pendant 1h à 62°C.

Eplucher les topinambours et cuire dans de l'eau.

Après cuisson, retirer de l'eau et mixer 2/3 avec 20 cl de crème.

Utiliser le reste des topinambours et faire sauter au beurre avec les châtaignes jusqu'à obtenir une belle coloration, saler et poivrer.

Faire dorer le lard émincé quelques minutes et déglacer avec la crème et le lait, faire infuser et passer au chinois, réserver.

Trancher de fines tranches de viande séchée et déshydrater au four à 140°C pendant 10 min.

Dressage

Au fond d'une assiette creuse, déposer un peu de purée de topinambours, faire un creux et ajouter la poêlée de topinambour et châtaignes.

Poser au centre l'œuf cuit parfait.

A l'aide d'un mixer plongeur, émulsionner la crème de lard

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Oeuf parfait au topinambour, châtaignes et éclats de viande séchée crispy



et déposer l'écume réaliser sur le dessus de l'œuf.

Finir avec les brisures de viande séchée « crispy » et les herbes sauvages.

Il ne reste qu'à déguster en cassant l'œuf pour découvrir les saveurs et texture du plat.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

