

Œuf d'automne (recette basse température)

Une jolie recette très originale de saison à servir à l'apéritif ou en amuse bouche. La cuisson des œufs se réalise au bain-marie à une température de 63° constante. Il faut donc utiliser un thermoplongeur.

Et pour encore plus d' idées de menus de fêtes cliquez [ICI](#).



Œuf d'automne (recette basse température)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 »,

« Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » ,« Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisueur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- un siphon. Je vous conseille la marque ISI



iSi Profi Crème 0,5 l

- un toque œuf



ICO Coupe Oeuf en Acier Inoxydable et Coupe Oeuf à la Coque,
Toque Oeuf

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 œufs à température ambiante
- 4 fines tranches de lard fumé
- 100 g de cèpes frais
- beurre
- une gousse d'ail
- persil frais
- 250 ml de crème fraîche
- une cuillerée à soupe de vinaigre de Xéres

Préparation

- Faites revenir les tranches de lard dans une poêle. Déglacez avec le vinaigre de Xérès.



Faites revenir les tranches de lard

- Portez la crème à ébullition, arrêtez le feu et ajoutez le lard et le jus déglacé. Filmez et laissez retomber en température. Mixez finement.



Filmez et laissez retomber en température.

- Filtrez et versez la crème dans un siphon. Ajoutez 2 cartouches (pour des siphons de 0.5 et 1 litre ou 1 cartouche pour des siphon de 250 ml, quelque soit la quantité de crème que vous avez versée dedans) . Placez au frais. Pour plus d'informations sur la bonne

utilisation du siphon cliquez [ici](#).



Versez la préparation dans votre siphon

- Ciselez un peu de persil frais.



Ciselez des feuilles de persil

- Nettoyez les champignons avec une petite brosse. Coupez-les en tranches et faites revenir à la poêle pendant quelques minutes avec du beurre. Râpez la gousse d'ail par dessus, ajoutez le persil continuez la cuisson deux minutes. Salez et poivrez en fin de cuisson. Réservez quelques tranches pour la présentation et coupez le reste en fine brunoise.



Cèpes

- Toquez les œufs; posez votre œuf dans la main, la pointe vers le haut . Appliquez le toque œuf sur la pointe, soulevez le poids et laissez le retomber d'un coup sec. Au besoin renouvelez l'opération. Puis à l'aide de la pointe d'un petit couteau, ôtez le chapeau qui s'enlève facilement. Videz vos œufs en séparant les bancs des jaunes. Pour plus de compréhension voir la vidéo en fin d'article.



Videz vos œufs et séparez les bancs des jaunes

- Nettoyez les coquilles à l'eau puis disposez dans chacune un jaune d'œuf. Posez les coquilles dans votre bain marie chauffé à 63° à l'aide de votre thermoplongeur: elles doivent flotter. Cuisez-les pendant 6 minutes à 63 °.



Cuisez les jaunes dans leur coquille pendant 10 minutes à 62 °

- Réchauffez rapidement les champignons Remplissez les œufs de morceaux de champignon coupés en fine brunoise au 2/ 3. Ajoutez la chantilly et décorez avec de belles tranches de champignons. Posez les œufs au fur et à mesure sur un lit de gros sel pour les présenter à table.



Œuf d'automne (recette basse température)

