

# Œuf Oriental Basse température

Une jolie recette gourmande et originale autour de l'œuf. La cuisson des œufs se réalise basse température. Il faut donc utiliser un thermoplongeur ou si vous avez un Thermomix TM6 utilisez la fonction cuisson sous vide.

Pour la recette adaptée au Thermomix TM6 cliquez [ici](#).



Œuf Oriental 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](#)

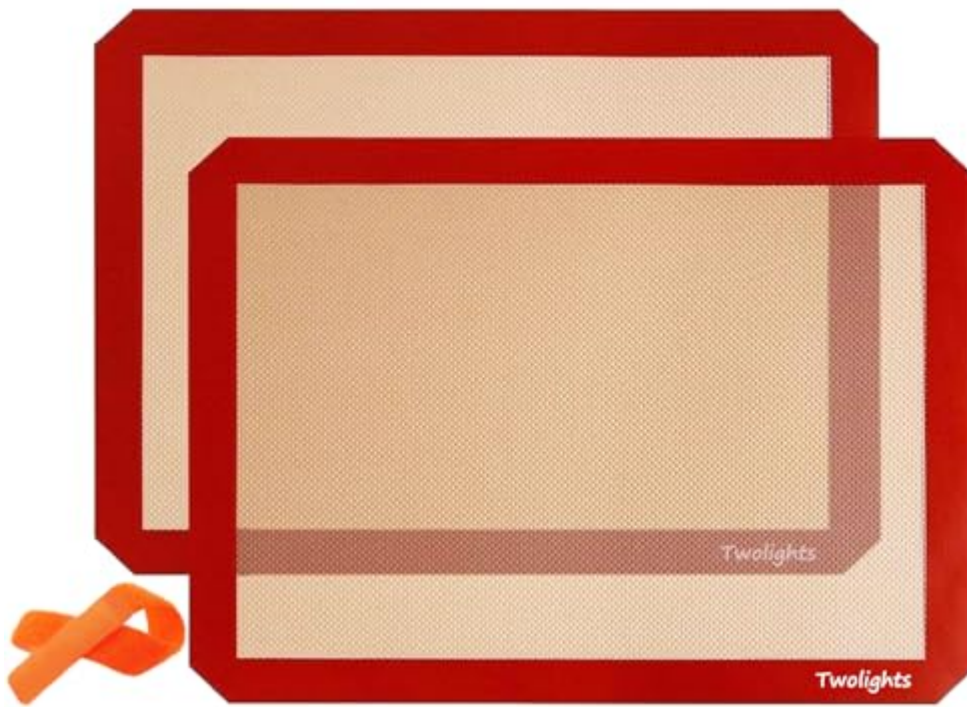
## Matériel

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



Aicok Cuisinier 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 silpat pour les tuiles. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:



Tapis de Cuisson en Silicone 2 Pièces Sans BPA Anti-Adhérent  
Toile Feuille de Cuisson Pâtisserie Twolights(40 \* 30cm)

- Une Microplane Râpe à zester: super utile en cuisine pour obtenir un zeste extrêmement fin. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

## Ingrédients pour 4 personnes

### Pour les œufs

- 4 œufs

### Pour la Tuile au sarrasin

- 100 g de blancs d'œufs
- 1 pincée de sel fin
- 80 g de farine de sarrasin
- 50 g de beurre fondu
- graines de sésame ou de kasha

## **Pour la crème de sésame**

- 150 g de tahini
- 130 g de yaourt
- 10 g de vinaigre de riz

## **Pour la garniture**

- 3 oignon ( environ 420 g)
- 1 carotte
- une gousse ail
- huile d'olive
- 6 à 8 g d'épices orientales (kefta, ras el hannout selon votre goût)
- 8 g de miel
- Poivre sel
- Câpres, olives noires et graines de sésame

# **Préparation**

## **Pour les tuiles**

- Mélangez les blancs d'œufs, la pincée de sel et la farine de sarrasin. Ajoutez le beurre fondu. Mélangez bien. Etalez finement sur une surface anti adhésive ( sylpat ou papier cuisson) et saupoudrez de graines de kasha ou de sésame



Etalez finement sur une  
surface anti adhésive

- Enfournez à 150° pendant 15 à 20 mn selon les fours et l'épaisseur de votre tuile. Laissez refroidir et cassez en morceaux. Réservez .

### **Pour la crème de sésame**

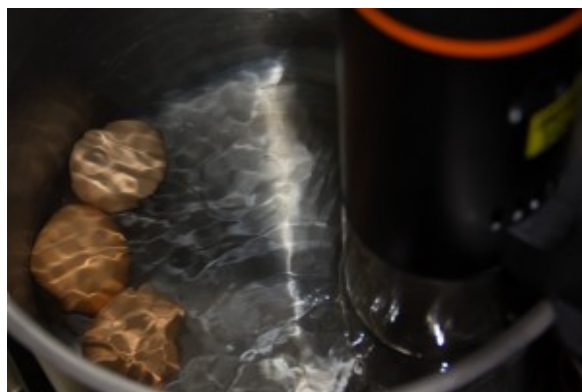
- Mélangez l'ensemble des ingrédients et réservez.



Mélangez l'ensemble des ingrédients et réservez

### **Pour les œufs basse température**

- Cuisez les œufs au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 63,5° pendant 1 heure.



comptez 1 heure de cuisson pour les oeufs

### **Pour la Garniture (à réaliser pendant la cuisson des œufs)**

- Coupez les oignons en brunoise.



Coupez les oignons

- Coupez la carotte également en brunoise.



Coupez la carotte en brunoise

- Faites revenir l'oignon avec un peu d'huile d'olive et les épices dans une poêle ; râpez la gousse d'ail à l'aide de votre Microplane par-dessus et ajoutez le miel. Les oignons doivent caraméliser. Ajoutez alors la brunoise de carotte et cuisez encore à feu doux 5 mn.



Ajoutez alors la brunoise de carotte et cuisez encore à feu doux 5 mn

## Dressage

- Disposez un peu de garniture aux oignons au milieu de l'assiette de manière à former un nid. Ouvrez un œuf juste au-dessus et déposez-le délicatement dessus. Versez la crème de sésame tout autour. Saupoudrez de quelques câpres, d'olives noires et de graines de sésame et finissez par une tuile au sésame.



Œuf Oriental Basse température