

Île flottante, crème à l'ail et chorizo

Cette recette originale est inspirée de la recette « 'île flottante salée » toute en finesse du chef Pierre Augé, gagnant de l'émission Top Chef en 2014 (« La petite maison de Pierre » à Béziers).

Facile à réaliser, elle est une entrée Top Chef qui étonnera et ravira vos invités!



Île flottante, crème à l'ail et chorizo

Matériel

- une spatule coudée pour servir les parts d'île flottante sans les casser car elles sont assez fragiles



U-Taste Spatule Patisserie Lot de 3 Set Spatules Coudées
Spatule à Glaçage en Acier Inoxydable Spatule Gâteau
Pâtisserie Palette Ustensiles Cuisine - Noir

Ingrédients pour 4 personnes

Pour l'île flottante

- 120 g de blanc d'œuf
- 1 g de sel fin
- 6 g de sucre semoule
- 6 tranches fines de chorizo

Pour la crème

- une tête d'ail (environ 100 g de gousse d'ail épluchées)
- 60 cl de lait demi écrémé
- 15 cl de crème liquide entière
- deux branches de thym frais

- Copeaux de palette ibérique (ou d'un excellent jambon cru ou de chorizo...)
- 50 g de noisettes émondées entières
- 1 g de fleur de sel
- des petites pousses de plantes (le chef utilise de l'oseille veinée)

Préparation

- Déposez les tranches de chorizo sur une surface antiadhésive et passez au four à 190° pendant 10 minutes. Retournez-les à mi-cuisson. A la sortie du four laissez-les refroidir: les tranches revenues à température ambiante doivent être sèches et très friables. Sinon remettez-les encore un peu au four. Réservez.



Déposez les tranches de chorizo sur une surface antiadhésive et passez au four à 190° pendant 10 minutes

- Torréfiez les 50 g de noisettes émondées entières au four à 160° pendant environ 8 minutes. Puis mixez-les à chaud avec 1 g de fleur de sel. Vous obtenez un praliné: réservez.



ile flottante, chorizo et
ail

- Pour la crème: ouvrez la tête d'ail et épluchez toutes les gousses.



Coupez la gousse d'ail en 4
et au besoin dégermez-la

- Versez le lait, la crème, le thym et les gousses d'ail épluchées dans une casserole et cuire à feu très doux pendant environ 30 minutes: les gousses d'ail doivent être très tendres. Mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement.



Versez le lait, la crème, le thym et les gousses d'ail épluchées dans une casserole

- Pour l'île flottante: montez les blancs d'œufs avec le sel fin et le sucre.



île flottante, chorizo et ail

- Versez les blancs montés dans un récipient préalablement beurré de 16 x 16 x 5 cm, saupoudrez de chorizo séché et émietté. Cuire environ 12 minutes à 110° dans une four chaleur tournante.



île flottante, chorizo et ail

Dressage

- A l'aide d'un fin couteau détachez les côtés de l'île flottante en passant le couteau sur les bords puis découpez l'île flottante en 4 gros cubes. Pour servir les parts de blancs d'œuf sans les casser utilisez une spatule coudée pour les soulever. Déposez une cuillerée à café de praliné au fond d'une assiette creuse puis recouvrez avec une part d'île flottante. Disposez quelques copeaux de jambon , des petites noisettes grillées et les petites pousses d'oseille. Versez la crème à l'ail tout autour.



île flottante, chorizo et ail



île flottante, chorizo et ail

Oeuf crémeux en mode végétal

Ce soir Oeuf crémeux en mode végétal, une délicieuse verrine qui va ravir vos palais végétariens. A la fois moelleuse et croquante elle constitue un plat complet qui réunit légumes, protéines et produits laitiers tout en étant extrêmement goûteuse. Et oui on peut manger végétarien et gourmand...Régalez-vous !



Oeuf crémeux à la mode végétale

Ingrédients pour l'Oeuf crémeux à la

mode végétal (4 personnes)

- 4 œufs **extra frais**: c'est important! Cela évite que le blanc d'œuf se répande partout dans l'eau au moment de la cuisson.
- un peu de vinaigre blanc

Pour le crumble de parmesan

- 45 g de parmesan râpé
- 30 g de farine
- 30 g de beurre

Pour la compoté d'oignons

- deux oignons blancs
- une belle noix de beurre
- sel, poivre

Pour la purée de carotte

- 400 g de carottes orange pour la purée de carotte
- 20 g de beurre
- un oignon blanc
- sel, poivre

Pour la crème d'échalote

- deux échalotes
- une noix de beurre
- une cuillère à soupe de vinaigre de calamansi (citron): les vinaigres fruités sont plus sirupeux et moins translucides que les vinaigres habituels car ils contiennent de la pulpe. Ils sont également très parfumés. Vous en trouverez dans les épiceries fines. Je vous conseille les vinaigres de la marque Vom Fass que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#). Ce sont des vinaigres d'excellence qui vont transformer vos plats! Pour mes amis Belges vous pouvez les trouver directement en boutique à Waterloo (Vom Fass, rue

François Libert 19 A) où vous pourrez aussi trouver des huiles d'olive de grande qualité, des rhums, liqueurs et whiskys exceptionnels...Et on peut goûter avant d'acheter!

- 15 cl crème fraîche liquide entière
- 5 cl de lait
- sel et poivre

Pour le dressage: quelques brins de ciboulette

Préparation

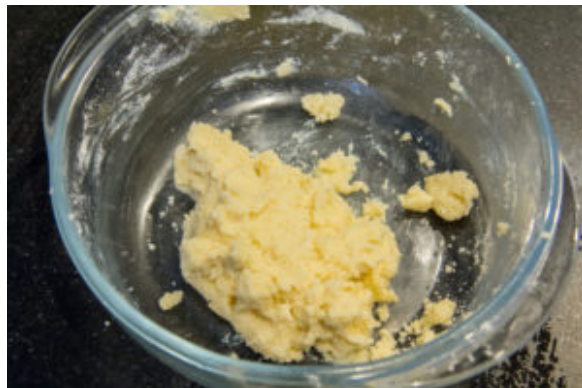
Pour le crumble de parmesan

- Versez tous les éléments du crumble dans un bol.



Versez tous les éléments du crumble dans un bol

- Pétrissez avec vos doigts pour bien mélanger le tout.



Pétrissez avec vos doigts

pour bien mélanger le tout

- Étalez finement (2mm) sur une surface anti adhésive.



Étalez finement (2mm) sur
une surface anti adhésive

- Enfournez à 180 ° pendant environ 15 mn.



Enfournez à 180 ° pendant
environ 15 mn

- Lorsque le biscuit est refroidi, brisez-le en petits morceaux et réservez dans une boîte hermétique.



Pour la compotée d'oignon

- Épluchez les deux oignons et coupez-les en brunoise (petits dés). Faites-les revenir dans une sauteuse avec une noix de beurre jusqu'à ce que l'ensemble des morceaux soit bien translucide. Salez, poivrez et réservez.



Faites revenir l'oignon dans un peu de beurre

Pour la purée de carotte

- Épluchez l'oignon et coupez-le en brunoise (petits dés). Faites-les revenir dans une sauteuse avec une noix de beurre jusqu'à ce que l'ensemble des morceaux soient bien translucide.



Faites revenir l'oignon à la poêle avec un peu de beurre

- Épluchez les 400 g de carottes. Coupez-les en petits dés: plus vous les couperez petits plus les carottes cuiront vite!



Coupez les carottes en mirepoix d'un cm de côté

- Ajoutez les carottes à l'oignon. Salez et poivrez.



Ajoutez les carottes à

l'oignon

- Recouvrez d'eau à hauteur et laissez cuire doucement à couvert jusqu'à ce que les carottes soient bien tendres. Mixez alors les carottes et oignons avec le beurre mais **sans jus de cuisson** s'il vous en reste. Rectifiez l'assaisonnement. Votre purée est prête : réservez-la au frais. Vous la réchaufferez au micro onde au moment de servir.



Recouvrez d'eau et laissez mijoter à feu doux à couvert

Pour la crème d'échalote

- Épluchez les échalotes et taillez-les en fine brunoise.



Épluchez les échalotes et taillez-les en fine brunoise

- Faites revenir les échalotes avec une noix de beurre et

le vinaigre dans une petite casserole. Elles doivent devenir tendres.



Faites revenir les échalotes avec une noix de beurre et le vinaigre dans une petite casserole

- Recouvrez les échalotes à hauteur avec de la crème. Amenez à ébullition et ôtez du feu.



Recouvrez les échalotes à hauteur avec de la crème

- Ajoutez le lait et mixez finement à l'aide d'un mixeur plongeur.



Ajoutez le lait et mixez finement à l'aide d'un mixeur plongeur

Il ne vous reste plus qu'à cuire les œufs (3 minutes de cuisson).

Cuisson des oeufs pochés

Je donne ici tous mes conseils pour réaliser des œufs pochés. Pas de photos mais une vidéo beaucoup plus parlante!

- Faites bouillir de l'eau avec une bonne cuillerée à soupe de vinaigre blanc. A ébullition baissez le feu pour obtenir juste un frémissement.
- Cassez **un œuf** dans un petit ramequin. Procédez un œuf après l'autre si vous n'avez pas l'habitude.
- Mettez le ramequin juste au-dessus de la surface de l'eau et versez l'œuf tout doucement dans l'eau pour que le blanc ne s'éparpille pas dans l'eau. Vous pouvez également utiliser une louche. Surtout ne faites pas tourbillonner votre eau...
- A l'aide d'une ou deux cuillères rabattez les bords du blanc sur le jaune pour emprisonner ce dernier.
- A l'aide d'une écumoire sortez l'œuf au bout de trois minutes de cuisson.

- Puis déposez l'œuf sur un torchon propre et ébarbez-le si besoin (ébarber c'est enlever tous les petits

morceaux qui dépassent pour obtenir un bel œuf). Recommencez avec les autres œufs. Quand vous aurez l'habitude vous pourrez en pocher plusieurs à la fois mais au début procédez un par un...

- Mais vous me direz » Mes œufs vont être servis froids! ». Pas du tout! Juste avant de servir faites tiédir une petite quantité d'eau et replongez **HORS FEU** les œufs dedans pendant 1 minute ou deux.



replongez les œufs dedans pendant 1 minute ou deux
HORS FEU

Dressage

Faites réchauffer la crème d'échalote et redonnez-lui un petit tour de mixeur plongeant pour obtenir une belle écume.

- Ciselez quelques brins de ciboulette.



Ciselez la ciboulette très finement

- Déposez un peu d'oignon au fond des verrines puis recouvrez de purée de carotte.



- Dressez un œuf poché sur la purée de carotte sur lequel vous versez une cuillerée de crème d'échalote.



- Et on finit en saupoudrant de crumble de parmesan et de ciboulette hachée.



Et on finit en saupoudrant de crumble de parmesan et de ciboulette hachée

C'est absolument délicieux...



Oeuf crémeux à la mode végétale



Oeuf crémeux à la mode végétale