

Nid de poireaux au curry et son Œuf Parfait (recette basse température)

Et voici une nouvelle recette d'œuf parfait basse température pour lequel j'ai préparé un petit nid gourmand de poireaux et curry. Si vous n'avez pas le matériel pour cuire basse température, cette recette est également réalisable avec des œufs pochés.



Nid de poireaux au curry et son Œuf Parfait (recette basse température)

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



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 » et enfin « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 ».

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](#)

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

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 Cuisiseur 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

- une râpe Microplane. Vous pouvez vous en procurer 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

- 3 poireaux (blanc)
- Un œuf par personne
- 100 g de lait de coco et 100 g de crème de coco g
- Une cuillerée à café de curry
- Deux gousses d'ail
- feuilles de kaffir : vous en trouverez dans un magasin asiatique ou vous pouvez en acheter en cliquant sur la photo ci-dessous



Seasoned Pioneers Herbes Entières - Feuilles de lime kaffir (4g)

- chips de chou frisé (pour la recette cliquez ici)

Préparation

- Emincez finement les blanc de poireaux et les cuire au beurre à feu doux dans une poêle. Salez et poivrez en fin de cuisson. Réservez.



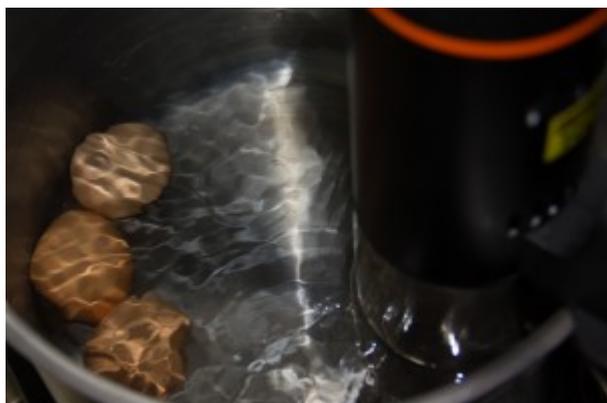
Emincez finement les blanc de poireaux et les cuire au beurre à feu doux dans une poêle

- Versez 100 g de lait de coco et 100 g de crème de coco, 4 feuilles de kaffir ainsi qu'une cuillère à café de curry dans une casserole et râpez deux gousses d'ail par dessus. Portez à ébullition. Coupez le feu et filmez la casserole pour laisser infuser les feuilles de kafir le temps de la cuisson des œufs.



Versez tous les éléments de la sauce dans une casserole et portez à ébullition

- La cuisson des œufs: faites cuire vos œufs, avec la coquilles, au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 63 degrés pendant une heure.



Dressage

- Réchauffez les poireaux et la sauce (ôtez les feuilles de kaffir de la sauce avant de servir). Servir les lamelles de poireaux dans une assiette ; cassez l'œuf parfait par-dessus, nappez de sauce et parsemez de chips de chou frisé.



Nid de poireaux au curry et son Œuf Parfait (recette basse température)

