

Œuf d'hiver parfait basse température (recette basse température)

Cette recette d'Œuf d'hiver basse température m'a été inspirée par une recette du chef Alain Passard. Dans cette recette le chef cuisine l'œuf au plat plutôt que basse température: en fait vous pouvez cuisiner l'œuf comme bon vous semble: basse température, au plat, poché...Mais avec la cuisson basse température votre jaune sera ultra crémeux et tellement bon; il se mariera avec volupté à la vinaigrette pour sublimer le butternut !



Œuf d'hiver parfait 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 » 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 set d'emporte pièce , très utile aussi bien pour la cuisine que la pâtisserie; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie Cutter

Ingrédients pour 4 personnes

- un butternut
- 4 tranches de pain de mie
- jus de volaille réduit (prenez du fond de volaille et faites-le réduire)
- 25 g d'huile d'olive
- 25 g de soja sucré
- 20 g de vinaigre de riz
- graines de sésame grillé
- poivre sichuan
- petites pousses (cresson, petits pois, etc... à votre choix)

Préparation

- Faites réduire votre fond de volaille et ajoutez-y le poivre sichuan; réservez.



Laissez cuire quelques minutes et réduire le jus de poulet

- Coupez 4 tranches de votre butternut (sur le haut , là où vous ne trouverez pas de pépin).



Coupez 4 tranches de votre butternut

- Disposez une feuille de papier cuisson dans le fond de votre poêle et versez-y un filet d'huile d'olive. Placez vos tranches de butternut et faites-les revenir de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Salez et poivrez.



Faites revenir les tranches de butternur

- En fin de cuisson emporte piecez 4 rondelles dans chacune des tranches. Réservez.



En fin de cuisson emporte piecez 4 rondelles dans chacune des tranches

- Faites de même avec les tranches de pain de mie: emporte piecez 4 rondelles dans chacune des tranches et faites les revenir avec un peu de beurre sur les deux faces pour les dorer. Réservez.



Faites de même avec les tranches de pain de mie

- Réalisez la vinaigrette avec l'huile d'olive, le soja sucré, du vinaigre de riz et les graines de sésame grillées. Réservez.



Réalisez la vinaigrette

- Cuisez les œufs selon la méthode que vous avez choisie: basse température au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur (65° pendant une heure) ou au plat, à la poêle ou poché. Le principal est votre jaune soit bien coulant.

Dressage

- Réchauffez votre jus de volaille réduit. Cassez les œufs (un après l'autre) dans des petits ramequins individuels (**un par ramequin**).
- Dressez une tranche de pain; disposez par dessus une

tranche de butternut et placez l'œuf. par dessus. Nappez avec le jus de poulet réduit. Versez un peu de vinaigrette au soja tout autour et ajoutez les petites pousses.



Œuf d'hiver parfait basse température