

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.



Enfounez 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 tiédier 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

Oeuf parfait basse température aux asperges

La pleine saison des asperges a commencé! On en profite dès maintenant et on les marie amoureusement avec des Oeufs parfaits basse température. Si vous n'avez pas le matériel pour cuire basse température, cette recette est également réalisable plus classiquement avec des œufs pochés!

Dans cette recette vous allez travailler l'entièreté des asperges (pointes, tiges et même les épluchures) et cuisiner chaque partie de manière différente: rien ne se perd! Les pointes seront cuites vapeur, les tiges sautées et rôties à la

poêle, et nous allons réaliser une délicieuse crème bien onctueuse avec les épluchures.



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 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». 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](#)

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

Si vous aimez les œufs basse température voici quelques propositions qui pourront aussi vous régaler. Cliquer sur le lien pour accéder à la recette qui vous intéresse:

Oeuf à la niçoise basse température

Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cépes

Oeuf parfait basse température crème de chou fleur et tarama

Oeuf crémeux basse température, confit d'oignon, crème d'ail , espuma au chorizo

Ingrédients pour l'Oeuf parfait aux asperges (4 personnes)

- 4 œufs bien frais

Pour les asperges

- 8 asperges vertes
- 8 asperges blanches
- 2 échalotes
- 25 cl de crème fraîche liquide entière
- 10 cl de lait entier
- sel, poivre
- huile d'olive

Pour les tuiles de parmesan

- du parmesan râpé

Pour les toast d'échalote

- un pain ciabatta ou une bonne baguette coupée en tranches
- deux échalotes
- sel, poivre
- vin blanc sec

Pour l'huile de basilic

- 30 g de basilic frais
- 60 g d'huile de pépin de raisin

Matériel

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#).

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant [ici](#).

Préparation

Pour l'huile d'herbe: cette préparation est plus facile si vous possédez un thermomix...

- Versez l'huile et les feuilles de basilic dans une casserole et faites chauffer pendant 10 mn sans dépasser 80°. Mixez finement et passez au chinois quand la préparation est tiède. Réservez dans une petite bouteille ou pipette.

Pour les tuiles de parmesan

- Déposez quelques cuillerées à café de parmesan râpé sur une feuille de papier cuisson anti adhésive en formant des petits cercles. Si vous désirez réaliser des tuiles bien régulières utilisez des petits cercles à entremets.
- Enfournez à 180° pendant 8 m. Puis démoulez (si vous avez utilisé les cercles) et réservez les tuiles à température ambiante (si vous les préparez la veille mettez-les dans une boîte hermétique pour éviter leur ramollissement).

Pour les toast d'échalote

- Ciselez finement deux échalotes.
- Faites revenir les échalotes avec un peu de beurre et une pincée de sel. Ajoutez 5 cl de vin blanc. Cuire à feu doux et dès que le vin blanc est évaporé renouvelez **trois fois** l'opération: on rajoute 5 cl de vin blanc et on attend qu'il soit évaporé...Coupez le feu. Rectifiez l'assaisonnement en poivre et sel. Réservez: vous les tartinerez tièdes sur les tranches de pain au moment de

servir.

- Coupez le pain que vous avez choisi en tranches et faites le revenir dans une poêle avec un peu de beurre pour dorer les tranches sur leurs deux faces. Réservez en fin de cuisson à température ambiante.

La cuisson des œufs

- Commencez par cuire les œufs au bain marie à basse température (62°) à l'aide votre thermoplongeur. La cuisson durant une heure, vous avez le temps de préparer les asperges pendant ce temps. Vous pouvez sans problème laisser les œufs dans le bain marie une demi heure de plus pour les maintenir à température en attendant de les servir en baissant de un degré la température de cuisson.



- **Si vous n'avez pas de matériel basse température**, pochez les œufs juste avant de les servir. Voici la vidéo de l'Atelier des chefs qui vous explique comment réussir vos œufs pochés:

Préparez maintenant les asperges

- Rincez les asperges à l'eau.
- Pelez les tiges des asperges blanches: tenez l'asperge bien à plat sur le plan de travail et posez l'économe à trois centimètres de la pointe puis d'un geste sec ôtez

la peau sur toute la longueur. Faites de même avec les asperges vertes.

- Coupez grossièrement les épluchures des asperges blanches et vertes.
- Ciselez finement les deux dernières échalotes.



- Faites revenir les deux échalotes avec un peu de beurre.
- Puis ajoutez les épluchures d'asperge, le lait et la crème et une pincée de sel. Cuire à feu doux pendant environ 25 mn.
- Mixez finement la préparation et passez-la au chinois. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.
- Coupez la tête des asperges blanches et vertes.
- Cuire à la vapeur les têtes d'asperges (15 mn). Réservez.
- Coupez les tiges des asperges (vertes et blanches) en sifflets.
- Poêlez les asperges en sifflets dans un peu d'huile d'olive pendant environ 12 mn. Elles doivent rester un peu croquantes. Réservez.
- Faites de même avec les têtes d'asperges après cuisson vapeur pour juste les dorer.
- Toutes les préparations sont prêtes. Réchauffez les

différentes préparations et tartinez les tranches de pain avec les échalotes.

Dressage

Versez une belle louche de crème d'asperge au fond du bol . Sortez les œufs de leur bain de cuisson puis cassez la coquille de l'œuf d'un coup sec et déposez-le délicatement au milieu de la crème d'asperge. Disposez les asperges en sifflets tout autour. Puis on place une ou deux tartines d'échalote. J'ai placé les têtes d'asperge sur l'assiette du dessous et je les ai assaisonnées avec quelques gouttes d'huile de basilic et un peu de sel. Finissez avec la tuile de parmesan dans l'assiette ou le bol , comme vous voulez. On termine en pochant quelques gouttes d'huile de basilic dans le bol. Un petit régal...