



Oeuf et légumes de chez Joël Thiebault

Ingrédients pour 8 personnes :

Oeuf

8 œufs de poule fermiers
500g de fromage blanc
35 cl d'eau
5g d'Agar agar
1 pincée de sel fin
1 CS de sauce soja
1 CS de vinaigre de Barolo

8 carrés de pain de mie de 8 cm x 8 cm et de 2 mm d'épaisseur

Condiment truffe

100g de truffe noire (bocal réalisé par nos soins)
1 CS de purée de truffe noire
1 cébette ciselée
1 CC de vinaigre de balsamique
1 CC de vinaigre de Barolo
Sel et poivre
1 CS d'huile d'olive

Légumes

24 ronds de 2 cm de diamètre de poivrons rouges grillés marinés
8 CS de févrette
24 cœurs d'oignons fanes
16 morceaux de bonite confits par nos soins
24 copeaux d'olives noires de Kalamata
16 quartiers de cœurs d'artichauts au vinaigre
16 rouleaux de concombre de 1 cm de large
16 amandes épluchées
48 bouquets de basilic marseillais
24 demi radis
fleur de sel
huile d'olive de qualité pour assaisonner à cru

Vinaigrette

40 gr d'anchois marinés par nos soins
30 gr de parmesan râpé
1 CS de vinaigre de balsamique
3 CS d'huile d'olive
1 CS de bouillon de légumes

Progression



Oeuf

Clarifier les œufs. Mariner les jaunes dans du vinaigre de Barolo et dans de la sauce soja. Réserver les blancs pour une autre préparation.

Porter à ébullition l'eau, verser l'agar agar, cuire 2 min à ébullition, ajouter le fromage blanc. Porter à frémissement. Saler, passer au chinois étamine.

Couler 2 grandes plaques pour réaliser 2 rectangles d'environ 40 cm de long et 20 cm de large sur une épaisseur de 2 mm. Laisser prendre sans passer au réfrigérateur.

Toast de pain de mie

Cuire sur plaque à 140°C pendant 17 minutes les toasts de pain de mie.

Condiment truffe

Monter la truffe hachée à l'huile d'olive. Assaisonner de sel, de poivre, de vinaigre de Barolo et de vinaigre de Balsamique. Ajouter la cébette ciselée, lier avec la purée de truffes. Stocker dans une poche à douille avec une douille de 8 mm.

Vinaigrette

Mixer l'ensemble des ingrédients cités.

Dressage et finitions

Détailler les rectangles de fromages blancs en carrés irréguliers de 10 x 10 cm. Sur une assiette plate, déposer un toast de pain de mie, y déposer un carré de fromage blanc en cachant le toast.

Pocher un cercle de condiment truffe au milieu de chaque carré. Egoutter les jaunes d'œufs. Les déposer dans le cercle et recouvrir d'une autre couche de fromage blanc en décalé.

Autour de ce montage, répartir harmonieusement les légumes. Saler chacun d'entre eux de fleur de sel et assaisonner de très bonne huile d'olive. Répartir les bouquets de basilic marseillais pointés de vinaigrette anchois.