



TECNOLOGIE
MULTICUISSON



ŒUF PARFAIT, CHAMPIGNONS DE PARIS,
MAÏS ET CAPPUCCINO DE CACAHUËTE



6 personnes



15 min



1h

ŒUF PARFAIT, CHAMPIGNONS DE PARIS, MAÏS ET CAPPUCCINO DE CACAHUËTE

Ingrédients :

8 œufs
1 échalote
5 champignons de Paris
5 cèpes
50 g de beurre
100 g de lait entier
1 épis de maïs cuit
1 gousse d'ail
Huile d'olive extra-vierge
Sel
Poivre

Emulsion

50 g du beurre
200 g de lait
50 g de crème
2 cc de pâte de cacahuète

Cuissons :

TRADITIONNELLE

VAPEUR

Préparation :

Préchauffer le four en mode vapeur à 65°C. Mettre les œufs à cuire pendant 40 min.

Une fois la cuisson terminée, casser un premier œuf. Le blanc doit être coagulé ; si ce n'est pas le cas, prolonger la cuisson de 5 min. Casser alors un deuxième œuf, pour vérifier la cuisson. Quand les œufs sont cuits, les plonger dans un saladier d'eau et de glaçons pour arrêter la cuisson.

Pendant la cuisson des œufs, éplucher l'échalote et la ciseler. Nettoyer les champignons de Paris et les cèpes. Réserver 2 champignons de Paris et 2 cèpes, puis couper le reste en gros morceaux. Les disposer dans un plat ou un lèche-frite allant au four avec le maïs, l'ail et enfourner à 200°C (chaleur tournante) pendant 10 min. Ajouter ensuite le lait et cuire à nouveau pendant 5 min.

Égoutter les champignons et le maïs en gardant le lait de côté. Les mixer et ajouter le lait au fur et à mesure, jusqu'à obtenir une purée homogène. La réserver au chaud.

À l'aide d'une mandoline ou d'un couteau, tailler les champignons restants en fines lamelles.

Faire chauffer 200 g de lait avec 50 g de pâte de cacahuète, mixer le tout pour faire une émulsion. Dans une assiette, déposer de la purée chaude. Casser un œuf et le déposer délicatement. Ajouter les lamelles de champignon. Verser l'émulsion tout autour.

