

Oeuf parfait à 63°C

Crèmeux de petit pois

Tuile de pain



Temps de cuisson 1h30
Temps de préparation 30 min
Quantités 4 pers

Outils utilisés Cuisson basse température
Thermomix
Mixeur plongeant

Ingrédients

<i>oeuf</i> - oeuf	pc	4
<i>crèmeux</i> - petits pois	g	333
crème	mL	67
beurre	g	17
<i>tuile</i> - farine	g	10
eau	g	80
huile	g	20
<i>dressage</i> - herbe aromatique		QSP

Procédé

oeuf - ramener les oeufs à température ambiante (s'ils étaient à +4°C)
préchauffer le bain à 63°C
une fois le bain à température plonger les oeufs délicatement
laisser cuire pendant 1h

crèmeux - blanchir les petits pois 4-5 min
égoutter les petits pois et les rafraîchir
cuire le beurre pour avoir un beurre noisette
au Thermomix, les mixer avec la crème et le beurre noisette
chinoiser, assaisonner et réserver

tuile - mélanger au mixeur plongeant les ingrédients
dans une poêle antiadhésive, cuire les tuiles par petites quantités
réserver sur papier absorbant

dressage - à l'envoi :
réchauffer le crèmeux de petits pois
sortir l'oeuf du bain, et l'écaler
déposer une tuile de pain
décorer d'une herbe aromatique