

Crème de céleri-rave au magret fumé et oeuf de caille poché

Recette pour 4 personnes

Description

Un délicieux potage crémeux à base de céleri-rave, accompagné de magret de canard fumé et d'oeufs de caille pochés.

L'astuce du chef

Cette technique pour pocher les oeufs s'appliquent à tous les autres types d'oeuf (poule, etc). Le vinaigre aide à faire coaguler le blanc d'oeuf. Ne pas trop cuire les oeufs pour que le centre demeure coulant.

Ingrédients

Pour la crème de céleri-rave

- 1 Unité(s) Céleri-rave
- 2 Unité(s) Échalote
- 20 Gr Beurre
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- Sel et poivre

Pour les oeufs pochés

- 100 Ml Vinaigre blanc
- 8 Unité(s) Oeuf de caille
- Sel et poivre

Pour la garniture

- 12 Tranche(s) Magret de canard fumé
- 50 Ml Vinaigre balsamique réduit
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Préparation pour la crème

Épluchez les échalotes et taillez-les en fines lamelles. Pelez le céleri-rave et coupez-le en gros cubes de 3 cm. Dans une cocotte, faites suer les échalotes avec une noisette de beurre et une pincée de sel. Ajoutez ensuite le céleri-rave et faites suer 2 minutes, puis mouillez avec de l'eau à hauteur et faites cuire une vingtaine de minutes. Une fois le céleri cuit, ajoutez la crème et faites bouillir. Mixez ensuite la crème de céleri à l'aide du pied-mélangeur ou au mélangeur et rectifiez l'assaisonnement.

Préparation pour les oeufs

Mettez de l'eau à bouillir avec le vinaigre blanc. Cassez chaque œuf dans un ramequin et versez-les un par un délicatement dans l'eau frémissante, sans les brusquer (approchez-vous au plus près de l'eau). Dès la coagulation du blanc, retirez-les et conservez-les dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson.

Pour le service

Plongez les œufs dans l'eau chaude pour les réchauffer, dressez la crème dans une assiette creuse, disposez les tranches de magret de canard fumé, les œufs pochés et le vinaigre balsamique réduit.

Bon appétit!