

Crème de lentilles du Puy et œuf poché, crumble aux graines de citrouille et l'huile de truffe

Recette pour 4 personnes

Description

Crème onctueuse aux lentilles du Puy surmontée d'un œuf poché bien coulant et parfumée avec quelques gouttes d'huile de truffe.

L'astuce du chef

Afin de bien réussir les œufs pochés, il est plus facile de les casser un à un dans un petit bol avant de les verser dans la casserole d'eau frémissante en plaçant le bol le plus près possible de l'eau.

Avec un thermocirculateur, assurez-vous d'une température de l'eau du bassin de 64°C, placez vos œufs au fond de l'eau délicatement, cuisson durant 50 minutes.

Écaillez les œufs délicatement, déposez-les sur vos lentilles.

Ingrédients

Pour la crème de lentille

- 200 Gr Lentilles vertes du puy
- 1 Unité(s) Oignon
- 500 Ml Bouillon de légumes
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Carotte
- 250 Ml Crème 35% à cuisson
- 15 Ml Huile de truffe
- 6 Brin(s) Ciboulette

- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Pour les œufs pochés

- 4 Unité(s) Oeuf
- 60 Ml Vinaigre blanc

- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Crumble de citrouille

- 0.25 Unité(s) Baguette
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 1 Gros(se)(s) Échalote française
- 1 Cello Champignons de paris
- 100 Ml Graines de citrouille
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 100 Ml Vinaigre balsamique
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

- Huile d'olive

- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Émincez la carotte et l'oignon. Hachez l'ail. Ciselez la ciboulette. Rincez bien les lentilles.

Détaillez le pain en petite brunoise, Ciselez finement l'échalote française, détaillez en biseau l'oignon vert.

Émincez les champignons, les taillez à nouveau en bâtonnet.

Torréfiez les graines de citrouille dans le four durant 5 minutes, attention pas trop de coloration.

Préparation de la crème de lentilles

Dans une cocotte, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir la carotte et l'oignon pendant quelques minutes. Assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez les lentilles, l'ail, le thym frais et le bouillon de légumes et mélangez. Baissez l'intensité du feu et laissez cuire 40 minutes jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Ajoutez la crème, portez à ébullition et rectifiez l'assaisonnement. À l'aide d'une mixette, mixez le tout afin d'obtenir une crème onctueuse.

Préparation des oeufs pochés

Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Ajoutez le vinaigre puis baissez l'intensité du feu afin d'obtenir un liquide frémissant. A l'aide d'une cuillère en bois créez un petit tourbillon dans la casserole et ajoutez les œufs un à un. Laissez cuire 3 minutes, puis égouttez.

Crumble de citrouille

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale et une noisette de beurre, faites sauter la brunoise de pain, apportez une légère coloration. Le déposez sur un papier absorbant.

Dans la même poêle avec de l'huile et du beurre, faites revenir les échalotes, l'ail haché, les champignons, l'oignon vert et les graines de citrouille torrifiées.

Déglacez avec le vinaigre balsamique, laissez réduire à sec. Hors du feu mélangez le tout avec le pain.

Étalez l'ensemble sur une plaque de four, puis rentrez-là dans le four pour environ 12 minutes.

Laissez refroidir l'ensemble, une fois bien tiédi, placez le tout dans le robot coupe avec la fleur de sel..

Faites tourner de manière à obtenir un crumble à la taille souhaitée.

Vérifiez l'assaisonnement.

Dressage

Versez la crème de lentille dans des bols et ajoutez un œuf poché dans chaque bol, ajoutez une belle cuillère à soupe de crumble sur l'oeuf.

Versez quelques gouttes d'huile de truffe. Décorez avec un peu de ciboulette ciselée. Servez chaud.

Bon appétit!