

Macédoine de légumes, œuf mollet, vinaigrette tiède aux échalotes confites, crumble de graines de courge et champignons |

Recette pour 4

Description

Une entrée remplie de surprise et très agréable aussi lors d'un brunch.

L'astuce du chef

La macédoine de légume est à la fois le nom d'une découpe de base en cuisine ainsi qu'une recette.

Ingrédients

Macédoine de légumes

- 250 Ml Petits pois
- 200 Gr Haricots verts
- 2 Unité(s) Carotte
- 1 Petit(e)(s) Navet
- Sel et poivre

Oeuf mollet

- 4 Unité(s) Oeuf
- Sel et poivre

Vinaigrette tiède

- 100 Gr Échalote française
- 1 Cuil. à soupe Mirin
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique blanc
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- Sel et poivre

Crumble de graines de citrouille

- 30 Gr Graines de citrouille
- 1 Unité(s) Échalote française
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 125 Gr Champignons de paris
- 0.25 Unité(s) Baguette
- 0.50 Unité(s) Oignon
- 5 Brin(s) Ciboulette
- 100 Gr Bacon
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **50 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Lavez et épluchez les légumes.

Détaillez les carottes et le navet en cube de (1cmx1cm) Macédoine.

Équettez les haricots verts et les coupez en tronçon (1cm)

Épluchez les échalotes et les coupez en quartier.

Ciselez l'oignon, détaillez en sifflet l'échalote verte, faites des croûtons (petits cubes) avec la baguette.

Émincez les champignons de Paris.

Macédoine de légumes

Portez une eau salée (10% du volume d'eau) à ébullition dans une casserole.

Plongez-y les légumes chacun leur tours, assurez-vous de ne pas trop les cuire, gardez un peu de croquant.

Les refroidir un à un dans une eau glacée, pour arrêter la cuisson et garder leurs couleurs.

Réservez dans le frigo.

Oeuf mollet

Portez une casserole d'eau ébullition. Plongez-y doucement les œufs et laissez-les cuire 5 minutes, puis sortez-les et rafraîchissez-les légèrement à l'eau froide. Écalez délicatement les œufs.

Vinaigrette tiède

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites revenir les quartiers d'échalote. Une fois, une belle coloration obtenue, déglacez avec le mirin et le vinaigre Balsamique blanc.

Laissez réduire de moitié, retirez la poêle du feu, ajoutez la moutarde, mélangez. Ajoutez l'huile d'olive, assaisonnez.

Crumble de graines de citrouille

Dans une poêle chaude faites revenir les lardons 2-3 minutes, ajoutez les graines de citrouille.

Réservez le tout sur un papier absorbant, faites chauffer à nouveau la poêle avec de l'huile, faites sauter l'oignon et les échalotes, ajoutez les champignons, assaisonnez. Une fois une belle coloration obtenue, réservez le tout dans un bol. Faites chauffer votre poêle à nouveau avec de l'huile d'olive et une noisette de beurre, faites revenir les croûtons de pain. Une fois une belle coloration obtenue, rassemblez tous les ingrédients avec les croustons dans la poêle, ainsi que la ciboulette et l'oignon vert. Faites revenir l'ensemble 2 minutes pour bien tout mélanger. Étalez l'ensemble sur une plaque de four, enfournez-là à 167°F (75°C) pour déshydrater l'ensemble durant 2h. Laissez la plaque à l'extérieur pour que l'ensemble refroidisse, ensuite passez le tout dans le robot coupe pour obtenir un crumble. Attention de garder une certaine grosseur à votre crumble, de manière à avoir un peu de mâche lors de la dégustation.

Montage de l'assiette

Dans un bol ou assiette creuse, déposez au fond un mélange de la macédoine de légumes.

Déposez l'oeuf mollet dessus puis arrosez de la vinaigrette tiède au échalotes confites.

Recouvrez l'oeuf du crumble de graines de citrouille.

Bon appétit!