

Oeuf parfait, croûtons à l'ail, oignons caramélisés, concassé de tomate à l'huile de truffes |

Recette pour 4 personnes

Description

Une incroyable texture vous attend, en ce qui concerne l'oeuf. Une réalisation simple, qui laissera vos amis sans voix.

L'astuce du chef

Attention lors de l'écallage de l'oeuf à la sortie de sa cuisson.

Ingrédients

Oeufs parfait

- 4 Unité(s) Oeuf entier
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Oignons caramélisés

- 200 Gr Oignon
- 1 Cuil. à thé Sucre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Concassé de tomate

- 300 Gr Tomate
- 5 Feuille(s) Basilic
- 2 Cuil. à thé Huile de truffe
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Croûtons à l'ail

- 4 Tranche(s) Baguette
- 2 Gousse(s) Ail haché
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Finition

- 20 Gr Pousse de pois
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

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

Oeufs parfait

Utilisez les themocirculateur, une fois en place, réglez-le à une température de 64°C, plongez les oeufs délicatement dans le bassin d'eau, laissez-les durant 1 heure.

Les sortir, les passez sous l'eau froide pour arrêter la cuisson. Les écaller délicatement juste au

moment de monter l'assiette.

Oignons caramélisés

Épluchez et émincer finement l'oignon. dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive, faites revenir l'oignons. Assaisonnez de sel et du sucre, une fois les oignons bien tombés, baissez le feu. Laissez cuire doucement, les oignons vont prendre une légère coloration, mélangez délicatement. Finalisez l'assaisonnement en poivre si nécessaire, les garder au chaud.

Concassé de tomate

Réalisez une croix à la pointe du couteau sur les tomates. Les plonger une à une dans une eau bouillante durant 30 secondes à 1 minute.

Cela doit vous permettre de retirez sa peau facilement à la pointe d'un couteau.

Ensuite, la couper en quartier, retirez le coeur, ne garder que la chair (pétale). Détaillez des bâtonnets dans un premier temps, puis des petits cubes (brunoise).

Réunissez la brunoise dans un bol, assaisonnez de sel et poivre, ciselez le basilic et ajoutez un petit filet d'huile de truffe. Réservez.

Croûtons à l'ail

Détaillez le pain en petits cubes (croûtons), dans un bol, réunissez les croûtons et l'ail haché, versez un gros filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre.

Bien mélanger avec les mains, étalez ensuite sur une plaque allant au four.

Enfournez pour 8 à 10 minutes, surveillez la coloration, assurez-vous d'une belle coloration dorée.

Finitions et montage

Dans une assiette ou un bol, déposez au fond, un nid d'oignons caramélisés.

Déposez dessus le concassé de tomate, délicatement par la suite, cassez l'œuf parfait et le déposer doucement.

Finalisez avec les croûtons parsemés ici et là, déposez une pousse de pois en finition.

Bon appétit!