

Tomofumi Uchimura Chef du restaurant Origine à Dijon

Œuf poché aux asperges !

INGREDIENTS

- 🌿 Asperges vertes
- 🌿 Œufs bio fermiers
- 🌿 Lait
- 🌿 Beurre
- 🌿 Thym
- 🌿 Cazettes du Morvan
- 🌿 Sel
- 🌿 Poivre
- 🌿 Vinaigre blanc

DEROULE DE LA RECETTE

Préparer les asperges vertes pour les faire cuire dans de l'eau bouillante salée.

Refroidir les asperges dans de l'eau glacée.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter du lait et du thym. Puis ajouter les asperges pour que le tout cuise dans une même casserole.

Passer au tamis la préparation.

Assaisonner avec du sel et du poivre.

Préparer l'œuf poché :

Faire bouillir de l'eau avec une cuillère à soupe de vinaigre blanc.

Verser l'œuf délicatement dans l'eau.

Rabattre les bords du blanc sur le jaune pour emprisonner celui-ci.

Sortir l'œuf et le laisser refroidir.

Dresser les assiettes :

Déposer l'œuf poché, les asperges taillées en biseaux, saupoudrer le tout avec des cazettes du Morvan.

L'astuce du chef : remplacer les cazettes de Morvan par des noisettes.