



L'oeuf Bénédicte revisité

Ingrédients pour 1 personne

- 2 blancs d'oeufs

Pour les ficelles aux lardons

- 40 gr de farine
- 20 ml d'eau
- 10 gr de lardons fumés en bâtonnets
- 1 pincée de sel

Pour l'œuf confit

- 1 jaune d'œuf
- 50 gr de sucre
- 50 gr de sel

Pour la mousseline

- 2 jaunes d'oeufs
- Le jus d'un demi citron
- 1 filet d'eau
- 20 gr de beurre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel
- Poivre

La préparation

La veille

Préparez le jaune d'œuf confit en mélangeant le sucre et le sel. Mettez-en dans le fond d'un bol et faites un petit puits. Déposez-y le jaune d'œuf et recouvrez-le intégralement du mélange sucre/sel. Laissez reposer 24h au frigo ;

Le jour J

1. Préchauffez le four à 180° ;
2. Commencez par mélanger la farine, l'eau, les lardons, le sel et pétrissez pour obtenir une pâte homogène. Laissez reposer. Formez des petites ficelle et enfournez pendant +/- 10 minutes ;
3. Réalisez une mousseline en émulsionnant au mixeur les jaunes d'œufs avec le jus de citron. Ajoutez un filet d'eau et battez en sabayon (en formant des 8) sur le feu. Lorsqu'il est pris, hors du feu, ajoutez le beurre fondu en battant toujours. Assaisonnez de piment d'Espelette, de sel et de poivre. Réservez ;
4. Sortez le jaune du mélange sucre/sel et rincez-le à l'eau. Réservez ;
5. Montez les blancs en neige très fermes dans un récipient bien propre.

Astuce de Max : nettoyez le récipient avec un linge imbibé de vinaigre

6. Déposez la moitié des blancs d'œufs dans un emporte-pièce de forme cylindrique et d'une hauteur de +/- 8 cm que vous beurrez ou couvrez les bords de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage. Faites-y un creux que vous remplissez de mousseline. Recouvrez avec du blanc d'œuf et lissez le dessus. Faites cuire à la vapeur +/- 5 minutes ;

Le dressage

Démoulez le blanc d'œuf sur assiette et déposez par-dessus le jaune d'œuf confit. Décorez de lardons frits et accompagnez d'une ficelle de pain aux lardons.

Bonne dégustation