



Œuf croustillant et jets de houblon

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 gr de jets de houblon
- 4 œufs
- 100 gr de lard de Colonata tranché finement
- 4 crépines de porc
- 25 cl de fond brun
- 50 gr de beurre clarifié
- Une noix de beurre froid
- Farine
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

La préparation

1. Faites tremper les crépines dans de l'eau vinaigrée pendant quelques minutes. Egouttez-les et étalez-les bien à plat pour les éponger parfaitement avant de détailler des carrés de +/- 10 cm ;

2. Découpez 4 carrés de 20 cm de film alimentaire et couvrez d'une feuille de film le dessus d'un bol. Déposez la crêpine sur le film alimentaire, déposez par-dessus 2 tranches de lard sur lesquelles vous cassez un œuf. Répétez 4 fois l'opération ;
3. Repliez la crêpine sur l'œuf et scellez bien le dessus et pochez le tout dans de l'eau bouillante pendant plus ou moins 3 minutes ;
4. Nettoyez les jets de houblon et arrosez-les de jus de citron. Pochez-les dans de l'eau bouillante salée et refroidissez-les un court instant dans de l'eau glacée. Réservez ;
5. Faites chauffer le fond brun et montez-le au beurre froid ;
6. Retirez le film alimentaire des œufs (la crêpine a fondu), roulez-les dans de la farine et dorez-les dans du beurre clarifié ;
7. Lustrez les jets de houblons à la poêle dans du beurre clarifié et assaisonnez de sel, poivre et de noix de muscade.

Le dressage

Déposez des jets de houblon en forme de nid dans une assiette, déposez par-dessus un œuf doré et terminez en arrosant de fond brun.