

# *Max* & VÉNUS

## 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 crêpines 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 crêpines 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.