

Max & VÉNUMS

Œufs à la florentine

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 gros œufs
- 600 gr d'épinards frais
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes hachées finement
- 200 gr beurre
- 140 gr farine
- 60 cl lait
- 1 jaune d'oeuf
- 100 gr parmesan râpé
- 1 c à s de sucre semoule
- Vinaigre de Banyuls
- Fleur de sel
- Poivre
- Muscade

La préparation

1. Faites fondre 140 gr beurre et ajoutez -y la farine. Mélangez au fouet jusqu'à ce que ça sente le biscuit ;

2. Versez le lait entier froid au fur et à mesure en mélangeant au fouet. Assaisonnez de sel, de poivre et de muscade. Incorporez le jaune d'œuf et 50 gr de parmesan râpé. Mettez la béchamel dans un siphon ;
3. Réalisez un beurre noisette avec 60 gr de beurre. Ajoutez les échalotes et la gousse d'ail hachée, baissez la source de chaleur. Ajoutez un filet de vinaigre de Banyuls et le sucre ;
4. Déposez sur une plaque allant au four 4 petites pyramides de parmesan râpé. Enfourne à 180° pendant 3 minutes ;
5. Plongez les œufs, à température ambiante, 4 min 30 dans de l'eau bouillante et salée. Sortez-les et refroidissez-les sous l'eau avant de les écailler. Avant de dresser, si nécessaire vous pouvez les réchauffer en les plongeant maximum 30 secondes dans de l'eau bouillante salée ;
6. Coupez les tiges des épinards et mettez-les dans un saladier. Versez-y la sauce aux échalotes à frémissement et assaisonnez de fleur de sel et de poivre.

Le dressage

1. Déposez les épinards dans un emporte-pièce en tassant bien. Démoulez et déposez l'œuf par-dessus que vous salez et poivrez ;
2. Dressez généreusement la béchamel sur une partie des épinards et déposez-y une tuile de parmesan.

Bon appétit