



Velouté d'Asperges, Œuf Frit et Lard Fumé

Recette Bruno Passion cuisine du 02/05/2014

Ingrédients pour 4 personnes :

- > 1kg d'asperges
- > 5 œufs (à température ambiante)
- > 8 tranches fines de lard fumé
- > 1 bouillon cube de poulet ou de bœuf
- > 10 cl de crème fleurette
- > chapelure
- > farine

Préparation :

Allumer le four à 130°C. Mettre les tranches de lard fumé entre deux plaques à pâtisserie et faire dessécher environ 1h.

Eplucher les asperges. Réserver 8 pointes pour ce plat et garder les autres pour une autre préparation (par exemple une omelette). Dans une casserole mettre 1 l d'eau, le bouillon et les asperges, saler. Porter à douce ébullition et faire cuire. Une fois cuite, mixer puis passer au chinois. Ajouter la crème fleurette et réserver au chaud.

Pendant ce temps, dans une poêle mettre une noix de beurre, un peu d'huile d'olive, déposer les 8 pointes, assaisonner avec sel et sucre puis ajouter de l'eau à mi-hauteur des pointes. Porter à douce ébullition jusqu'à cuisson des pointes (elles doivent être encore légèrement croquantes). Réserver au chaud.

Porter une casserole d'eau à ébullition, lorsque l'eau bout réduire le feu et plonger délicatement les œufs dans l'eau frémissante. Cuire exactement 5m30. Plonger alors les œufs dans de l'eau très froide pour stopper la cuisson. Lorsque les œufs sont totalement froids, les écaler très délicatement (cf trucs et astuces).

Battre le dernier œuf. Réaliser la panure en roulant avec précaution les œufs dans la farine, puis en les passant dans l'œuf battu puis enfin dans la chapelure. Mettre du beurre dans une poêle et faire dorer les œufs en les retournant délicatement.

Dans une assiette creuse dresser le velouté, déposer au centre un œuf, 2 pointes et 2 tranches de lard.

Astuces :

Écaler l'œuf mollet n'est pas simple car l'œuf est mou donc très facile à percer. Pour bien réussir il faut tapoter doucement tout l'œuf afin que la coquille soit cassée en de très nombreux morceaux, aussi petits que possible. Il faut ensuite délicatement enlever les premiers morceaux en prenant soin d'enlever en même temps la fine « sous peau » qu'il y a entre le blanc et la coquille. Cette fine pellicule va servir de « liant » et tous les morceaux vont facilement se détacher. Ne pas hésiter non plus à plonger délicatement l'œuf dans l'eau froide pour vous aider. Cette étape est primordiale dans la recette pour avoir un bel œuf, le secret c'est de prendre son temps.



Bruno Passion Cuisine

Cuisinier & Coach Culinaire



Vous pouvez rendre ce plat encore plus gouteux en ajoutant quelques gouttes de beurre noisette sur le velouté. Pour réaliser ce beurre, chauffer le dans une casserole, il va alors passer par différentes étapes : il va fondre, puis donner un liquide blanc et mousseux et enfin il va dorer et commencer à dégager une bonne odeur de noisette. A ce moment le retirer du feu et le mettre dans un bol pour stopper la cuisson. Le filtrer dans un chinois pour retirer tous les résidus. Il ne reste plus qu'à déposer quelques gouttes sur votre velouté.

