

ŒUF «ONSEN» (POCHÉ À LA JAPONAISE) D'ÉLEVAGE EN PLEIN AIR SUR LIT D'ÉPINARDS AUX TRUFFES

Recette pour 4 portions

4 œufs d'élevage en plein air de la région

Fleur de Sel

Poivre noir du moulin

Truffe noire fraîche

400 g de jeunes épinards en branches

Huile d'olive

50 g d'oignon, hachés

20 g d'ail, haché

Laver et tordre les épinards, puis les blanchir dans de l'eau bouillante.
Suer brièvement les oignons et l'ail à la poêle, dans un soupçon d'huile
d'olive, puis ajouter les épinards et terminer la cuisson à feu doux.

Ajouter l'eau au bain sous vide.

Porter le bain sous vide à une température de 64,5 °C.

À présent, ajouter précautionneusement les œufs au bain.

Mettre le couvercle sur le bain sous vide et respecter
précisément la durée de 45 min.

Casser l'œuf au milieu à l'aide d'un couteau aiguisé
et l'ajouter à un lit d'épinards en branches.

Assaisonner cet œuf parfait de poivre et de Fleur de Sel
et le garnir de truffes fraîches émincées.



Le plat de service en illustration provient de particuliers.