Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 22 juin 2024

La recette d’œuf parfait du chef Matthieu Hervé



Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d’œuf parfait avec purée de petits pois à la menthe et asperges.

Pour 4 personnes :
– 4 œufs
– 200 gr de petits pois
– 1 oignon
– 1 poignée d’épinard
– 500ml de bouillon de volaille
– 2 branches de menthe
– 150gr de crème
– 50 gr de fèves
– 8 asperges

Cuire les œufs au bain marie à 64° pendant 1h.
Pour réaliser la purée de petits pois, tailler finement l’oignons, le faire revenir sans coloration au beurre, ajouter les petits pois ainsi que les pousses d’épinard et la menthe.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 22 juin 2024

Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille, laisser cuire environ 20minutes et ajouter la crème liquide.
Mixer et refroidir. Blanchir les asperges dans l'eau salée environ 3 minutes et quelques petits pois et févettes environ 1 minute.

Dans une assiette creuse, mettre la purée de petit pois préalablement chauffée, disposer l'œuf au milieu, les pointes d'asperge autour.
Sur le dessus, ajouter petits pois et fèves juste réchauffés avec un peu d'huile d'olive. Quelques pousses au choix sur le dessus.



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 22 juin 2024

DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !