

Jeunes pousses d'épinards aux truffes noires à l'œuf poché

Ingrédients pour 4 personnes

Œufs pochés au jus de truffes

4 œufs de 55 g
1 cuillère à café de jus de truffes
1 cl huile de noisette
sel, poivre

Rosaces de truffes

4 truffes de 40 g pièce
sel, poivre

Finitions

120 g pousses d'épinards
vinaigrette au balsamique
(voir bases)
1 cl vieux vinaigre balsamique
fleur de sel, mignonnette
4 poivres
flûtes truffes noires (voir bases)

Œufs pochés au jus de truffes

Poser dans 4 petits bols des carrés de papier film légèrement badigeonnés d'huile de noisette. Y casser délicatement un œuf par bol ; assaisonner de sel, poivre et un filet de jus de truffes.

Former un petit baluchon avec le papier film, et l'attacher à la ficelle. Pocher les œufs ainsi emballés 4 minutes à l'eau bouillante.

Rosaces de truffes

Éplucher les truffes et les couper, à la mandoline, en lamelles de 2 mm d'épaisseur. Former avec ces lamelles 4 rosaces dans des cercles de 10 cm de diamètre ; saler et poivrer.

Passer 30 secondes sous la salamandre, verser un filet d'huile de noisette et réserver.

Finitions

Poser 4 cercles de 12 cm de diamètre sur les assiettes et y répartir les pousses d'épinards, assaisonnées de vinaigrette au balsamique. Retirer les cercles.

Couper la ficelle qui liait les œufs pochés et en faire glisser un par assiettes au centre de son lit de pousses d'épinards. Verser un filet de vieux balsamique, quelques grains de fleur de sel et mignonnette 4 poivres sur chaque œuf.

Recouvrir avec les 4 rosaces de truffes noires tièdes. Décorer le pourtour des assiettes de quelques points de vinaigrette et de vieux balsamique et servir aussitôt, accompagné de flûtes aux truffes noires.



