

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Œufs mollets, velouté de champignons, poudre de café



CHEF PALEO OEUF CAFE

Imprimer

Commenter

Cette recette originale et gourmande a été réalisée par le chef Stéphane Gabrielly. *"Nous avons très rarement l'habitude d'associer le café avec les aliments et, pourtant, il apporte un côté amer et terreux qui offre un véritable intérêt dans cette recette. Dans ce cadre, nous avons l'œuf entier et le crémeux du jaune, le tout préservé grâce à une cuisson juste. Le secret de l'œuf mollet, c'est son temps de cuisson. Le blanc doit être cuit et le jaune coulant."*

-->

Préparation: **30 min**

Ingrédients

Pour 4 personnes

500 g de champignons

café

4 œufs bio

2 échalotes longues

2 gousses d'ail

100 g de noix de cajou (réservez-en 50 g pour la présentation)

200 ml lait de soja ou de lait d'amande

100 ml de lait de soja (pour l'émulsion)

50 ml d'huile d'olive extra vierge

4 grains de café robusta ou autre
Fleur de sel
Poivre

Remplissez le tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition. Coupez la partie terreuse des champignons, nettoyez-les et réservez-en un quart (pour la finition). Émincez les échalotes, écrasez la gousse d'ail et mettez tous ces ingrédients sur le tamis du Vitaliseur pour 20 minutes.

Placez l'ensemble dans un mixer puis ajoutez les 200 ml de lait, les 50 g de noix de cajou, un peu de fleur de sel et de poivre. Mixez pendant quelques secondes. Ajoutez l'huile d'olive et vérifiez la consistance. La crème de champignons ne doit pas être trop épaisse. Allongez avec du lait de soja (ou d'amande), le cas échéant. Les œufs : Placez les œufs pendant 5 à 6 minutes sur le tamis du Vitaliseur. Sortez-les en fin de cuisson et écalez-les.

Ecume de lait : Faites chauffer 100 ml de lait de soja et émulsionnez au mixeur à main pendant environ 1 minute. Réchauffez les œufs écalés pendant 2 minutes dans le Vitaliseur.

Dressage : Émincez finement les champignons réservés, assaisonnez-les et passez un pinceau d'huile d'olive pour les faire briller. Versez le velouté dans quatre assiettes creuses, déposez les lamelles de champignons sur le dessus ou sur les œufs.

Déposez un peu d'écume de soja sur chaque velouté. Concassez le reste des noix de cajou et déposez-les sur chaque assiette.

Râpez les grains de café et parsemez-en sur la surface de chaque assiette. Ajoutez un peu de fleur de sel et de poivre.

Cette recette originale et gourmande a été réalisée par le chef Stéphane Gabrielly. "Nous avons très rarement l'habitude d'associer le café avec les aliments et, pourtant, il apporte un côté amer et terreux qui offre un véritable intérêt dans cette recette. Dans ce cadre, nous avons l'œuf entier et le crémeux du jaune, le tout préservé grâce à une cuisson juste. Le secret de l'œuf mollet, c'est son temps de cuisson. Le blanc doit être cuit et le jaune coulant."

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram