



N

CAVIAR
DE NEUVIC

FRANCE

• COMME UN OEUF AU PLAT •
chanterelles et Caviar



Recette proposée par

Cook N'Tinem – Chef à domicile (Bordeaux)



Pour 4 personnes

- 4 œufs extra frais
- 1 petit chou fleur
- 1 petit oignon jaune
- 40 cl de bouillon de légumes chaud
- 4 c.s. de crème fraîche épaisse
- 400 g de chanterelles
- 30 g de beurre
- 30 g de caviar Signature



Déposer les œufs sur une plaque et enfourner pendant 1h à 70°C. Les sortir et les réserver.

Eplucher et tailler l'oignon en petits morceaux. Ôter les feuilles du chou fleur, le laver et récupérer les fleurettes. En réserver 4 petites pour le dressage.

Faire revenir l'oignon dans une casserole avec 1 c.s. d'huile d'olive. Ajouter le chou fleur en morceaux et faire revenir 2 min. Ajouter le bouillon de légumes juste à couvert des légumes. Faire cuire à petits frémissements. Une fois le chou fleur cuit, égoutter.

Mixer le chou fleur égoutté et le lier avec la crème fraîche dans le mixeur pour obtenir un crémeux bien blanc. Faire suer les chanterelles dans une poêle bien chaude avec 30 g de beurre.

Dans une assiette creuse, déposer du crémeux de chou fleur chaud pour imiter le blanc de l'œuf au plat. Décoquiller les œufs et récupérer délicatement le jaune qui devrait avoir la consistance d'un œuf mollet. Le déposer au centre du crémeux de chou fleur. Parsemer de chanterelles et de chou fleur cru râpé à l'aide d'une râpe.

Assaisonner selon votre goût et accompagner de Caviar Signature.