

Entrée

Oeuf parfait bio papy Mich au Gamay du Bugey

Quantités (pour 4 personnes):

- 4 oeufs
- 1 filet de carpe fumée
- 4 gésiers de volaille
- 24 escargots
- 1 bouteille de vin rouge (Gamay du Bugey)
- un petit bol de soissons (haricots blancs)

*Tout est cuit au préalable.

*Les oeufs peuvent être pochés (eau et vinaigre) ou cuit à 63°(four vapeur) pendant 1h.

- Faire réduire le vin rouge
- Délayez avec un fond de volaille
- Refaire réduire
- Mettre une liaison si besoin (maïzena ou fécule de maïs)
- Montez au beurre pour faire briller
- Faire revenir les gésiers confits dans de l'huile
- Ajouter les escargots
- Ajouter les soissons et les goujonnettes de carpe fumées dans du beurre persillé

Dressage

Mettre l'oeuf au milieu des soissons, des escargots et des gésiers, napper de sauce puis ajouter une tranche de pain grillé frotté à l'ail.

L'astuce

Pour confire le gésier : l'ouvrir en 2, le vider, enlever la peau et les lobes puis le confire dans de l'huile d'olive pendant 1h30.

