

BLANC À MANGER D'ŒUF, MORILLES, ÉCREVISSES ET HUILE DE CIBOULETTE

(Recette de Jean-François PIÈGE)

Ingrédients pour 4 personnes :

4 œufs de poule fermiers
8 tranches de pain séché pressé
10 g de morilles séchées
10 g de ciboulette ciselée
1 jus de citron
QS poivre du moulin
QS sel fin
4 queues d'écrevisses
4 petites morilles séchées
12 fleurs de ciboulette
8 lanières de citron confit
25 g d'huile de ciboulette
2 dl de jus de morilles
10 g d'écorces de citron confit
100 g de salpicon de morilles
50 g de crème légère émulsionnée

Matériels :

4 cercles inox de 6 cm de Ø et de 4,5 cm de hauteur
4 ramequins en verre
4 assiettes blanches rondes ou carrées
1 saladier
1 fouet pommé à main ou 1 fouet électrique
1 petite spatule inox
1 couteau fin

Faire tremper les morilles. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Réserver chaque jaune au frais dans un petit ramequin. Dans un saladier, monter les blancs d'œufs avec une pincée de sel fin. Quand ils sont bien fermes, les assaisonner avec le jus de citron, le poivre du moulin, les morilles passées à la poêle et hachées fin, et la ciboulette ciselée. Homogénéiser le tout délicatement à la spatule.

Mettre à chauffer le four à 210°.

Dans une sauteuse, réduire le jus de trempage des morilles. Ajouter le salpicon de morilles et l'écorce de citron confit, rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème émulsionnée.

Enduire l'intérieur des cercles inox avec un peu de beurre pommade et les fariner. Dans chaque le fond de chacun d'eux déposer une fine tranche de pain taillée à leur dimension. Chemiser à l'aide d'une petite spatule inox chaque cercle avec les blancs montés jusqu'à 1 cm du bord en formant un puits. Déposer dans celui-ci un jaune d'œuf et continuer de remplir avec le restant des blancs d'œufs montés. Lisser bien avec une spatule plate. Cuire ces cercles dans le four ramené à 200° pendant cinq minutes. Les sortir du four et les laisser reposer pendant une minute.

Disposer un cercle inox dans chaque assiette et le décercler en passant tout autour la fine lame d'un couteau. Recouvrir d'une tranche de pain séché, surmonté d'une queue d'écrevisse, d'une morille et de fleurs de ciboulette.

Entourer le blanc à manger avec de l'huile de ciboulette et du jus de morilles. Garder le reste en saucière.

Version festive : Disposer une rondelle de truffe sur le jaune avant le remplissage avec les blancs d'œufs montés et intercaler entre l'écrevisse et la tranche de pain, une nouvelle rondelle de truffe.