

BLANC À MANGER D'ŒUF, MORILLES, ÉCREVISSSES ET HUILE À LA CIBOULETTE

(Recette de Jean-François PIEGE)

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
12 fleurs de ciboulette
8 lanières de citron confit
25 g d'huile à la 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

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Réserver chaque jaune au frais dans un petit ramequin. Dans un saladier, monter en neige 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 séchées et la ciboulette ciselée. Homogénéiser le tout délicatement à la spatule.

Mettre à chauffer le four à 210°.

Dans une sauteuse, réduire de moitié le jus de 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 le fond de chacun d'eux déposer une fine tranche de pain taillée à 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 la spatule. Cuire dans le four ramené à 200° pendant cinq minutes. Sortir du four et laisser reposer pendant une minute.

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

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

Version festive :

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