

Oeuf mimosa à la chilienne

Pour 4 personnes

- 6 œufs
- 1 jaune
- 300ml d'huile d'arachide
- 1 càs de moutarde
- Jus et zeste d'un citron vert
- 20 g de gingembre rapé
- 1 oignon rouge
- Vinaigre de vin rouge
- 1 demi-bouquet de coriandre
- Tabasco
- 1L jus de betterave
- 50g de panko (chapelure japonnaise)

Cuire les 6 œufs pendant 12 min, mettre dans l'eau froide et laisser refroidir.

Ecaler les œufs et les tremper 10 min dans le jus de betterave.

Les couper en 2 puis retirer les jaunes et réserver.

Ciseler finement l'oignon rouge et le faire mariner dans le vinaigre de vin rouge.

Faire frire la panko dans un peu d'huile d'arachide, saler et réserver.

Ciseler finement la coriandre.

Réaliser une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde et les 300 ml d'huile d'arachide.

Assaisonner avec du sel, du tabasco, un peu de jus de citron vert, et de la coriandre.

Dans une assiette, mettre 3 demi-œufs, garnir l'intérieur de mayonnaise, puis parsemer de jaunes d'œufs, d'oignons rouges, de coriandre fraîche, d'un peu de gingembre et de zestes de citrons verts. Enfin ajouter la panko .

Oeuf comme une île flottante

Pour 8 personnes

-16 oeufs blancs vidés avec un toc-oeuf

Crème anglaise:

-500g de lait

-175g de crème liquide entière

-10 jaunes d'oeufs

-100g de sucre semoule

- 2 gousses de vanille

Mouillettes de caramel:

-200g de sucre semoule

-60g de glucose

-40g d'eau

Ile flottante:

-150g de blancs d'oeufs

-50g de sucre semoule

-1 pincée de sel

Crème anglaise

Faire chauffer le lait, la crème et les gousses dans une casserole.

Blanchir les jaunes avec le sucre.

Verser le liquide bouillant sur les jaunes blanchis, mélanger et remettre dans la casserole à feu doux.

Cuire à la nappé jusqu'à l'obtention d'une texture nappante sur la spatule et laisser refroidir...

Mouillettes de caramel

Mélanger tous les ingrédients et faire chauffer jusqu'à l'obtention d'un caramel.

Couler le caramel sur un silpat. Une fois qu'il a durci, le mixer afin d'obtenir une poudre.

Passer à la passette et faire des mouillettes à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire.

Puis passer au four à 180° quelques secondes pour faire fondre et obtenir les mouillettes.

Ile flottante:

Monter les blancs en neige avec un peu de sel et serrer avec le sucre, mettre dans une poche à douille et garnir de moitié les coquilles vides.

Faire un petit puit et mettre un peu de crème anglaise puis fermer avec une couche supplémentaire d'appareil à Ile flottante.

Cuire au four à 90° pendant 8 à 10 min.

Dans une assiette, dresser une petite montagne de sucre semoule, y déposer 2 oeufs et décorer avec une mouillette en caramel.