

## L'œuf poché de Julien Binz



Recette de l'Œuf poché, salpicon de champignons de Paris, Espuma au Parmesan, croûtons au beurre, allumettes de jambon de la forêt-noire

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients pour 5 personnes :

5 œufs extra frais.  
50g de vinaigre blanc.  
1,5L d'eau.  
300g de crème  
150g de parmesan  
2 échalotes  
1gousse d'ail

1kg de champignon de Paris (gros)  
½ botte de ciboulette  
50g + 50g de beurre  
5 tranches fines de jambon forêt noire.  
5 tranches de pain de mie  
15g d'huile de colza.  
Sel, poivre.

Progression :

Eplucher et ciseler les échalotes. Eplucher et hacher l'ail. Laver les champignons, tailler en cubes (5mm). Laver, sécher et ciseler finement la ciboulette. Faire revenir au beurre les échalotes et l'ail pendant 2 minutes, puis ajouter les dès de champignons, saler et poivrer. Cuire à évaporation, puis ajouter la ciboulette et réserver au chaud.

Tailler les tranches de jambon forêt noire en julienne et réserver.

Tailler les tranches de pain de mie en cubes, les faire revenir à l'huile et au beurre jusqu'à belle coloration.

Mélanger la crème et le parmesan râpé au thermomix (température 70°C pendant 10 minutes) puis filtrer et mettre en siphon, gazer avec une cartouche et garder au chaud au bain-marie.

Mettre à bouillir l'eau avec le vinaigre. Casser les œufs en ramequin et pocher à petite ébullition pendant 1minutes 30. Egoutter, saler et poivrer, et garder au chaud.

Dans une assiette creuse à petit bassin, dresser les champignons dans un emporte-pièce puis déposer 1 œuf poché par-dessus. Ajouter sur l'œuf les croûtons et le jambon forêt noire puis entourer généreusement de l'émulsion chaude au parmesan et servir aussitôt.