



Œuf toque

MODE DE VIE RECETTES

VERSION EXPRESS

Pour 4 personnes: 8 + 4 jaunes d'œufs • 4 oignons doux des Cévennes • 50 cl de fond blanc • 3 cl d'huile d'olive • 50 g de crème liquide

Epluchez et taillez en fine brunoise les oignons. Faites-les suer dans une sauteuse huilée. Une fois bien mous, mouillez-les à hauteur avec le fond blanc. Laissez cuire 30 min. Mixez et passez au tamis afin d'obtenir une purée fine. Dans un cul-de-poule, mélangez la crème, les 8 jaunes d'œufs et la purée. Versez dans la sauteuse et montez jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Réservez. Découpez 8 tranches de pain de mie, tartinez-les de beurre pommade. Toastez avant de les tailler en mouillettes. Déposez les 4 jaunes restants dans 4 œufs en porcelaine. Cuisez-les au four à 100 °C. Versez dessus le sabayon et servez-les avec 3 mouillettes chacun.

VARIATIONS AUTOUR DE L'ŒUF

Par Mathieu Pacaud, chez Histoires Photos Young-Ah KIM

VERSION GRAND CHEF

Pour 4 personnes: 9 œufs • 6 g de sel • 5 g de sucre • 8 topinambours • 1 l de lait • 125 g de crème liquide • 8 tranches de pain de mie • 40 g de beurre • 1 cèpe

Clarifiez 5 œufs (séparez le blanc du jaune). Réservez les jaunes. Montez les blancs en neige avec le sel et le sucre. Chemisez un moule demi-sphérique (Ø 10 cm), versez le mélange dans une poche à douille et remplissez les demi-sphères. Enfouissez à 120 °C pendant 4 min. Réservez. Lavez et épluchez les topinambours. Faites-les cuire dans une casserole avec le lait pendant 1 h. Egouttez, puis mixez en purée. Faites cuire le pain de mie au four pendant 5 min à 160 °C. Toquez 1 œuf, séparez le blanc du jaune, laissez le jaune dans sa coquille. Dans une sauteuse, fouettez les 5 jaunes en brouillade. Incorporez 1 noix de beurre. Réservez au chaud. Déposez au centre d'une assiette creuse de la purée de topinambour et 1 jaune. Disposez autour les 5 blancs-mangers remplis de brouillade. Recouvrez-les de chips de pain de mie. Ajoutez des lamelles de cèpe et de la fleur de sel.

Œuf marquise en blanc-manger



LE CHEF: chez les Pacaud, la cuisine est une histoire de famille. Après avoir repris la suite de son père à L'Ambroisie, Mathieu a ouvert Hexagone. **SA NOUVELLE TABLE:** en plus d'Hexagone, deux nouveaux espaces, «Histoires», cabinet de recherche culinaire pour vingt convives, et la «Table du Chef» pour cinq ou six chanceux. Le Restaurant Mathieu Pacaud - Histoires, 85, avenue Kléber, Paris 16^e. Tél. 01 70 98 16 35. <http://hexagone-paris.fr>