



OËuf onsen

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

sur une tresse servie avec des épinards et une mousseline hollandaise

OËufs Onsen

4 œufs

Mousseline hollandaise

3 cs de vinaigre

1 échalote, hachée

3 grains de poivre

1 œuf

1 jaune d'œuf

125 g de beurre

Un peu de sel

1 pointe de couteau de poivre
de Cayenne

Un peu de jus de citron

Epinards

1 échalote, hachée

Beurre pour la cuisson

200 g d'épinards en branche

Un peu de sel

Un peu de poivre





Un peu de noix de muscade

Dressage

4 tranches de tresse

Un peu de fleur de sel

Un peu de poivre

Un peu de raifort

Oufs Onsen

Cuire les œufs à la vapeur à 64 °C sur une plaque en acier inox perforée pendant 1 heure.

Mousseline hollandaise

Porter à ébullition le vinaigre avec les échalotes et les grains de poivre dans une petite casserole et laisser réduire de moitié à feu doux. Passer à travers un chinois et verser dans un saladier en pressant un peu sur les morceaux d'échalote avec une cuillère.

Ajouter l'œuf et le jaune d'œuf, bien mélanger avec le fouet. Faire fondre le beurre dans une petite poêle et laisser chauffer. Verser le beurre fluide en filet dans le liquide sans cesser de remuer.

Saler et assaisonner avec le poivre de Cayenne et le jus de citron.

Verser la sauce hollandaise dans un siphon à crème. Placer une cartouche dans le siphon à crème. Bien secouer et tenir au chaud.

Epinards

Faire blondir à feu moyen les échalotes dans le beurre dans une grande poêle. Ajouter les épinards et les faire suer pour qu'ils diminuent de volume. Assaisonner avec le reste des ingrédients.

Dressage

Faire griller les tranches de tresse. Répartir les épinards dessus.

Casser délicatement les œufs au-dessus d'une petite passoire, laisser s'égoutter le liquide. Poser les œufs sur les épinards.

Saupoudrer de fleur de sel et de poivre. Râper un peu de raifort par-dessus. Répartir de la mousseline hollandaise.

Etapas de cuisson

Cuire à la vapeur 64 °C pendant 1 h



Conseils

Le temps de cuisson se prolonge de 30 minutes si les œufs utilisés sortent directement du réfrigérateur.

Accessoires

Plaque en acier inox perforée

Siphon à crème

Informations complémentaires

Créée le

26.01.2022

