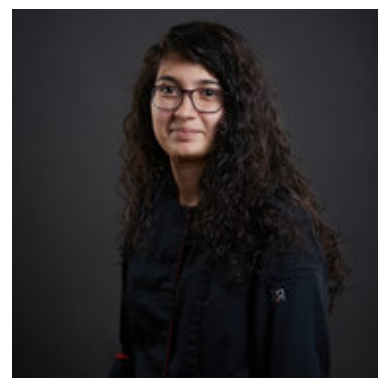


# L'œuf de poule de Charmey cuisson parfaite



## Laura D'Imprima

JCI Grevire Awards  
Hôtel Cailler  
1637 Charmey

Candidate JCI Grevire Awards 2019



## INGRÉDIENTS

### Pour l'œuf

4 œufs de poule « élevés en plein air » de préférence

### Mousseline de courge, pomme de terre et courge butternut

20g beurre  
½ oignon  
300g pommes de terre (Bintje)  
200g de courge butternut  
200g de courge  
7 dl de bouillon de légumes  
(50g de liant de pomme de terre en poudre)  
Poivre, sel, curry madras

### Champignons

20g beurre  
10g échalote  
2g ail frais  
5g persil frisé  
100g mélange de champignons  
0,1 dl vin blanc  
Sel, poivre

## PRÉPARATION

### Pour l'œuf

Cuire les œufs entiers à 64 degrés pendant 50 minutes au thermo plongeur.

### Mousseline de courge, pomme de terre et courge butternut

Parer les courges puis les couper en petits cubes.  
Éplucher l'oignon et l'émincer, éplucher les pommes de terre et les couper en petits cubes.  
Faire revenir dans le beurre l'oignon sans coloration.  
Ajouter les morceaux de courge et de pommes de terre.  
Mouiller avec le bouillon de légumes et faire cuire les légumes.  
Une fois cuits, tout mixer au Thermomix, assaisonner de sel, poivre, muscade, curry madras (si la masse est trop liquide je mets du liant de pomme de terre).  
Mettre dans la poche à douille.

### Champignons

Faire revenir dans le beurre l'échalote et l'ail hachés finement.  
Ajouter les champignons lavés et préparés.  
Cuire pendant 2-3 minutes.  
Déglacer au vin blanc.  
Réduire, assaisonner et ajouter le persil haché à la fin.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# L'œuf de poule de Charmey cuisson parfaite



## Pickels d'oignon rouge

½ oignon rouge  
3 dl vinaigre de vin blanc  
80g sucre

## Air de Vacherin

200g Vacherin fribourgeois AOP  
2 dl crème 35% de La Gruyère  
1 dl de lait de La Gruyère  
2g d'agar-agar

## Croutons de cuchaule

10g beurre  
40g cuchaule

## Noisettes

16 noisettes entières sans la peau  
10g de beurre  
1 pincée de sucre

## Sauce volaille à la moutarde de Bénichon et vin cuit

150g fond de volaille brun  
20g moutarde de Bénichon  
20g vin cuit

## Pour la décoration

1 boîte Alila kress  
1 boîte Vene Kress  
4 fleurs de capucine  
16 noisettes entières

## Pickels d'oignon rouge

Eplucher l'oignon et tailler en fines lamelles dans le sens de la longueur.

Faire bouillir le vinaigre et le sucre.

Puis plonger les lamelles dans le vinaigre et filmer.

## Air de Vacherin

Couper en petits cubes le Vacherin.

Puis mixer le Vacherin, le lait et l'agar-agar au Thermomix à 80°C pendant 6min.

Ajouter la crème (sans la température), mixer à nouveau.

Mettre la masse dans un siphon avec deux cartouches de gaz.

Mettre au bain-marie à température de 40°C.

Bien secouer le siphon avant l'emploi.

## Croutons de cuchaule

Couper des fines tranches de cuchaule.

Puis les tailler en petits cubes réguliers.

Faire fondre le beurre et ajouter les dés de cuchaule.

Bien les colorer et mettre sur une plaque avec du papier ménage.

## Noisettes

Faire griller les noisettes dans le beurre avec la pincée de sucre.

## Sauce volaille à la moutarde de Bénichon et vin cuit

Faire réduire le fond brun de volaille.

Ajouter le vin cuit et, à la fin, mettre la moutarde de Bénichon.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

