Oeuf mollet de la ferme enrobé de noix aux saveurs vaudoises

Bryann Richard

Bistro du Moulin de Sévery
Rte du Moulin 10
1141 Sévery

Label Fait Maison
Alliance des Chefs de Slow Food
Suisse

Pâtissier de formation à la CIFOP d'Angoulême (France). 15 ans d'expérience en restauration avec de l'expérience à l'international notamment (la France, l'Angleterre, Australie, Espagne, les Antilles) ainsi que des saisons d'hiver et d'été. Je travaille principalement dans un style bistronomique et il me tient à cœur de marier les produits du terroir aux parfums d'autres continents.

1 personnes

INGRÉDIENTS

1 oeuf

1 oignons blanc

2 cl pulpeux coin

1 gr sucre

4 noix torréfiées

50 ml crème 35%

20 ml lait

100 gr etivaz

100 gr tomme vaudoise

PRÉPARATION

Produit mis en avant dans cette recette

Huile de noix Vaudoise AOP

Huile de Colza Holl Bio

Viande séchée de wagyu

Vinaigre pulpeux de coing

Fromage de l'Etivaz AOP

Tomme Vaudoise

Méthode

- Mettre l'oeuf à cuire 5 min à l'eau bouillante avec du sel et du vinaigre, refroidir de suite.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Oeuf mollet de la ferme enrobé de noix aux saveurs vaudoises

1 gousses ail émeraude

20 gr viande séchée wagyu

huile de noix

sel poivre

- Épluchez les oignons et émincez-les.
- Compoter les oignons avec le sel, poivre, sucre et pulpeux pendant 20 min puis réserver.
- Mettre la crème et le lait à bouillir
- Puis incorporer le fromage progressivement.
- Mixer, puis passer l’appareil au tamis.
- Mettre l'appareil en siphon et gazer avec 2 cartouches et bien secouer.
- Paner l'oeuf à l'anglaise avec des noix mixées en plus de la chapelure et faire frire 40 secondes.
- Couper la viande séchée de boeuf wagyu et roulez-la en rouleau.

Dressage de l'assiette

- Mettre au fond du bol, la compotée d’oignons
- Poser au centre l’oeuf mollet pané.
- Déposer le siphon moitié Etivaz moitié tomme vaudoise
- Autour poser 3 rouleaux de boeuf wagyu, un filet d’huile de noix AOP vaudois, les cerneaux de noix, l'ail émeraude et la brioche.
- Casser l’oeuf et découvrez les saveurs vaudoises !!!

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE