



Oeuf à la Cook

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level : 



6 Oeufs
1/2 Poivron jaune
1/2 Poivron rouge
1/2 Poivron vert
1/2 Oignon jaune
50 gr Chorizo
1 Gousse d'ail

200 gr Crème
100 gr Lait
QS Thym Frais



- I Pour l'émulsion au thym
 - II Faire bouillir la crème, retirer du feu puis ajouter les branches de thym et faire infuser pendant 10 minutes et laisser refroidir. Une fois la crème froide ajouter le lait, du sel et du poivre. Verser le tout dans un siphon et injecter deux cartouches de gaz et laisser au frais pendant au moins une demie-heure.
 - III Tailler les poivrons en brunoise (petit dès de 3mm par 3mm) et ciseler finement l'oignon jaune. Tailler le chorizo en brunoise puis réserver. Dans une casserole avec de l'huile d'olive. Faire suer l'oignon ciselé sans coloration, ajouter les poivrons et poursuivre la cuisson pendant 5 à 6 min. Arrêter la cuisson puis ajouter la brunoise de chorizo. Débarrasser.
 - IV Faire chauffer une grande quantité d'eau dans un Wok ou dans une casserole. Ajouter une grosse poigne de sel afin que l'oeuf puisse flotter.
 - V Déposer la partie pointue de l'oeuf dans la paume de la main (car il y a une bulle d'air qui permettra de le faire flotter). Utiliser le toque oeuf afin de casser le haut de la coquille, une fois l'oeuf cassé utiliser la pointe du couteau pour enlever le haut de l'oeuf. Vider une partie du blanc afin d'alléger l'oeuf. Ajouter un peu du mélange poivron/chorizo.
- FINISH HIM Déposer l'oeuf dans l'eau frémissante pour qu'il puisse cuire directement dans la coquille. Le sortir de l'eau une fois que le blanc est coagulé, ajouter l'émulsion au thym à l'aide du siphon puis le déguster aussitôt.



Un oeuf à la coque est un oeuf cuit avec sa coquille dans de l'eau portée à ébullition, durant trois minutes. Ce temps de cuisson rend solide le blanc et laisse liquide le jaune. Si la cuisson est prolongée au-delà de cinq minutes, le jaune devient plus épais et l'oeuf est dit « mollet ». La légende raconte que Louis XV raffolait des oeufs à la coque et en consommait tous les dimanches, il aurait développé un élevage d'aviculture au château de Versailles pour sa consommation.