

INGRÉDIENTS

pour env. 4 personnes

OEUF CARRÉ

- 4 oeufs
- Jus de betterave
- Béchamel

ÉMULSION AU GRUYÈRE

- 200 g de gruyère
- 2 feuilles de gélatine
- 1 dl de lait
- 1 dl de crème
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

TUILES DE GRUYÈRE

- Gruyère râpé

FINITIONS & DRESSAGE

- 2 c. à c. de caviar
- Jus de viande réduit

GRUYÈRE ET OEUF IMPOSSIBLE

avec les cheffes Marie Robert & Audrey El Hayek

PRÉPARATION

ÉMULSION AU GRUYÈRE

01. Râper le gruyère et en réserver 50 grammes pour les tuiles.
02. Tremper 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
03. Dans une sauteuse, mettre un mélange de lait et de crème.
04. Ajouter de la noix de muscade, du poivre et du sel dans l'émulsion.
05. Faire fondre la gélatine dans le mélange, puis ajouter 150 grammes de fromage râpé et faire fondre le tout.
06. Verser le mélange de gruyère, crème et lait dans un siphon de cuisine, ajouter une capsule de gaz et laisser reposer 1 heure au frais.

OEUF CARRÉ

07. Cuire les oeufs pendant 6 min 30 dans de l'eau avec du vinaigre.
08. Une fois cuits, les plonger dans de l'eau froide puis les écaler délicatement.
09. Déposer-les dans un moule carré à oeuf en pressant délicatement, puis réserver au frais pendant 6 à 8 heures.
10. Tremper les oeufs dans du jus de betterave pendant 20 minutes pour obtenir une coloration rouge.
11. Ajouter de petits points de béchamel sur chaque face pour créer l'illusion d'un dé.



TUILES DE GRUYÈRE

12. Prendre la petite partie du gruyère râpé et l'étaler sur une plaque de four.
13. Enfourner à 180°C pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à obtention d'une coloration dorée.

DRESSAGE

01. Disposer quelques morceaux de tuiles de gruyère au fond de l'assiette.
02. Poser l'oeuf carré au centre.
03. Ajouter un petit peu de caviar à côté et déposer l'émulsion de gruyère en forme de nuage.
04. Enrober le dé avec le jus de viande.