



RESTAURANT  
**LAMARTINE**

*L'œuf à basse température*  
*Garniture d'automne*

**Ingrédient : 8 personnes**

-Œufs	8 pièces
-Champignons sauvages	200 grs
-Butternut	200 grs
-Noisettes tonifiées	50 grs
-Pain de campagne	4 tranches
-Oxalis	5 par assiette

**Emulsion topinambour**

-Topinambour	300 grs
-Crème liquide	300 grs environ
-Sel poivre	

**Jus oignons**

-Oignons	1
-Vinaigre de xérès	1 dl
-Sucre semoule	50 grs
-Eau	1 dl

### **Les œufs**

-Cuir les œufs dans l'eau salé ou dans un four à vapeur, à la température de 63 ° pendant 45 minutes, puis les conserver à 55 ° jusqu'à utilisation

### **Emulsion topinambour**

-Tailler les topinambours en morceaux, les cuire : mouiller à hauteur avec la crème, saler et poivrer. Mixer, chinoiser et verser dans un siphon, gazer (2 cartouches) réserver dans un bain-marie à 50/60°

### **Jus d'oignon**

-Eplucher et émincer l'oignon finement, le faire suer dans une sauteuse jusqu'à coloration, ajouter le sucre semoule, laisser caraméliser, déglacer avec le vinaigre et l'eau, réduire à l'état d'un sirop. Réserver

### **Garniture**

-Poêlé les garnitures séparément à huile de pépin de raisin, les champignons,

-Tailler les tranches de pain en petits dés d'un ½ cm, puis les poêler pour obtenir croûtons de pain bien coloré, réserver

-Tailler le butternut en cubes d'un ½ cm, les huiler, Saler et cuire au four à 180°. Réserver

### **Dressage**

-Dans une assiette creuse, dresser les garnitures chaudes.

Déposer l'œuf au centre puis l'émulsion topinambour, le jus d'oignon, les noisettes tonifiées et concassées, quelques pousses d'oxalis.

Déguster