

# Recettes Electrolux, avec le chef Pascal Chabot accompagné de Rachel Trapani.



## Œuf parfait

Ingrédients et Préparation 6 personnes

### Œuf parfait

- 10 œufs moyens
- Garniture
- 250 g de morilles réhydratées
- 200 g de pointes d'asperges vertes

### Sauce émulsion morille

- 100 g échalote
- 100 g crème liquide
- Fleur de sel
- Poivre
- 40 gr de beurre

### Crumble d'ail des ourses

- Huile d'olive
- 100 g d'ail des ourses
- 100 g de parmesan râpé
- Poivre
- Fleur de sel

**Crédits Recettes : Pascal Chabot**

- Cuire les œufs, puis les refroidir sous l'eau froide.

#### Réalisation du crumble à l'ail des ourses

- Nettoyer l'ail, retirer les grosses côtes des feuilles, puis les mixer et y ajouter la farine, l'huile d'olive et le parmesan râpé. Pétrissez puis déposez des morceaux de tailles régulières sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, cuisez le tout dans le four préalablement préchauffé à 180°C. Lorsque les crumbles sont bien orangés et légèrement colorés, les retirer du four, et les laisser refroidir.

#### Cuisson des asperges vertes

- Retirer les petits pétales du haut de l'asperge, puis épluchez les, les nettoyer et les laisser tremper dans l'eau froide 30 min. Pendant ce temps, faire bouillir de l'eau salé. Puis plonger les asperges dans l'eau bouillante et les cuire quelques minutes, puis les plonger dans de l'eau froide.
- Faire tremper les morilles 1 heure dans 15 cl d'eau froide, lorsqu'elles sont bien imbibées et gonflées, les égoutter.

#### Réalisation de la sauce

- Ajouter une noix de beurre dans une casserole, ajouter les échalotes ciselées les laisser fondre à couvert et sans coloration. Y ajouter le jus, en veillant à ne pas verser le fond ou il pourrait se trouver des dépôts ou résidu. Lorsque le jus est réduit au ¾ ajouter la crème et laisser mijoter 2 à 3 min. Détailler les morilles et les mettre dans la sauce, laisser encore mijoter la sauce avec les morilles entière pendant quelques minutes pour qu'elles infusent.

#### Dressage de l'œuf parfait

- Au moment de passer à table, réchauffer les œufs, déposer quelques pointes d'asperges tièdes, puis l'œuf parfait au centre, quelques morilles, napper de sauce morille, puis déposer quelques morceaux de crumble d'ail des ourses. Un tour de moulin et une pincée de fleur de sel.

Et le tour est joué ! Bon appétit !

## **Le Bao Burger à la vapeur**

### **Ingrédients et Préparation 6 personnes**

Temps de préparation : 35 min / Temps de cuisson : 15 min / Température 100°C

#### **Pâte à pain vapeur**

- 600 g de farine
- 15 g de fleur de sel
- 15 g de sucre semoule
- 1 cube de levure fraîche de 42 g
- 375 g d'eau
- Sésame, pavot, cumin, (1 blanc d'œuf)

#### **Garniture Bao burger vapeur**

- Saumon gravelax
- 200 g de concombre
- 100 g échalote
- 100 g de tomate
- 100 g de carotte
- ½ jus de citron
- 1 petite botte de menthe fraîche
- 1 petite botte d'aneth

### Galette croustillante

- 200 g de cornflakes
- 2 g de fleur de sel
- 100 g de blancs d'œufs
- 100 g de fécule de maïs
- 100 g d'huile d'olive
- 40 g de sauce soja ou 40 d'eau
- 1 cs d'huile de sésame ou d'huile d'olive

### Idées garnitures supplémentaires

- Viande rôtie : bœuf, poulet
- Dinde ou jambon ou bacon
- Fromage : conté, cheddar, bleu de Gex
- Saumon fumé, crabe, ...

### Sauce Tartare aux herbes

#### Mayonnaise

- 1 jaune d'œuf,
- 1 cs de moutarde
- 1 pincée de fleur de sel
- 10 cl d'huile d'olive fruité

#### Réalisation de la sauce tartare

- 50 g de cornichons hachés
- 70 g de fromage frais
- 100 g de mayonnaise
- 50 g d'aneth haché
- 50 g de ciboulette ciselé
- 40 câpres hachés

### Réalisation de la pâte à pain vapeur

- Ajouter dans un bol : sel, sucre, levure, eau à température ambiante, farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte bien ferme. Diviser la pâte en plusieurs portions, les rouler dans le creux de votre main en les appuyant sur le plan de travail légèrement fariné. Lorsque les boules sont bien rondes, les poser sur une plaque, en veillant à bien les espacer. Les laisser reposer et pousser à température ambiante, jusqu'à ce que les boules aient doublé de volume.
- Préchauffer le four en vapeur fonction Steamify® en 100% vapeur. Enfourner la pâte à pain en douceur pendant 5 à 15 min. Les sortir du four et les laisser refroidir.

### Réalisation de la sauce tartare *Réalisation d'une mayonnaise*

- Mélanger : la moutarde, le jaune d'œuf, une pincée de fleur de sel, puis, petit à petit verser l'huile d'olive, lorsque la mayonnaise est ferme, ajouter un ½ jus de citron, et vérifier l'assaisonnement. *Pour réaliser la sauce tartare*
- Ajouter 100 g de mayonnaise, le fromage frais préalablement battu, puis la garniture : cornichons haché, câpres hachées, et les herbes fraîches haché et réserver à température ambiante.

### Réalisation des galettes croustillantes

- Dans un bol, mettre, le blanc d'œuf, la fécule, la sauce soja, l'huile de sésame ou olive, la fleur de sel. Mélanger le tout énergiquement, et ajouter les cornflakes et mélanger à nouveau.
- Faire chauffer une poêle, lorsqu'elle est chaude, y verser une cuillerée à soupe d'huile de tournesol, puis, déposer des petits tas de pétales de maïs, les faire bien colorer à feu doux, en utilisant la fonction SenseFry® de la plaque SensePro®.
- **Garniture** : Laver, éplucher, et tailler les légumes à votre souhait, puis le saumon gravelax en tranches épaisses. A l'aide d'un couteau à dents, partager par la moitié, les petits pains, puis garnir à souhait, les petits pains de sauce tartare.

Bonne dégustation !

