



VELOUTÉ DE CHOU ROMANESCO, ŒUF MOLLET ET SHIMEJI POÊLÉS

Ingrédients



2 pers.



4 pers.

Dans votre box :

Chou romanesco	½ pièce	1 pièce
Bouillon de volaille Ariake	1 sachet	2 sachets
Gros œufs	2 pièces	4 pièces
Shimeji (champignons)	120 g	240 g
Persil plat	5 brins	10 brins
Echalote(s)	1 pièce	2 pièces

Dans votre placard :

Eau	25 cl	50 cl
Huile d'olive	10 cl	15 cl
Gros sel		
Sel fin		
Poivre du moulin		



Réalisation de la recette

🕒 Préparation : 20 mn

👨‍🍳 Cuisson : 20 mn

1. Le velouté de chou

- Lavez tous les légumes. Récupérez les bouquets du chou romanesco.
- Dans une casserole d'eau bouillante salée au gros sel, faire cuire le chou pendant 10 à 12 minutes. Pendant ce temps, faire infuser le(s) sachet(s) de bouillon de volaille pendant 10 minutes dans 25 cl ou 50 cl d'eau chaude, puis ajoutez la crème et faire bouillir.
- Une fois les bouquets de chou cuits, les égoutter et les mixer avec le bouillon de volaille crémé. Rectifiez l'assaisonnement et détendre avec un peu de lait froid si le velouté est trop épais.

2. Les shimeji

- Epluchez et coupez en petits dés l'échalote et hachez le persil. Séparez les champignons.
- Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faire revenir les shimeji avec une pincée de sel et ajoutez l'échalote et le persil. Faire cuire à feu moyen pendant 5 minutes.

3. Les œufs mollets

- Dans une casserole d'eau frémissante, plongez les œufs pendant 6 minutes puis les écaler délicatement (à faire sous un filet d'eau froide pour ne pas se brûler les doigts).

4. Le dressage

- Dans une assiette creuse, dressez les shimeji au centre de l'assiette, déposez l'œuf au centre et le couper en deux pour faire apparaître le jaune coulant. Versez le velouté chaud ou tiède dans un verre ou une carafe et versez dans l'assiette au dernier moment.

5. Le + du Chef

- Pour réussir une bonne cuisson de l'œuf, il est important que l'œuf soit à température ambiante. Pensez à le sortir du réfrigérateur 15 à 20 minutes avant la cuisson.

6. Le bouillon Ariake

- Joël Robuchon a élaboré cette recette de bouillon de volaille à partir d'ingrédients d'origine naturelle. Il contient 86% de volaille et est garanti sans conservateur, sans colorant et sans arôme ajouté. Ce bouillon est également riche en protéine et est à faible teneur en matière grasse.

