

Œuf cuisson lente aux Goûts des Bois

Recette de Pierre Reboul du restaurant « **Tr** Reboul » à Aix-en-Provence

► Réaliser un « terreau » en mélangeant des morceaux de ceps et de shitakés⁽¹⁾ (champignons japonais), des amandes torrifiées écrasées et du pain noir à l'encre de seiche réduit en chapelure. Déposer le terreau au fond de l'assiette.

► Cuire l'œuf dans sa coquille au four vapeur à 65°C pendant exactement 65 minutes. On obtient ainsi un œuf naturellement poché que l'on pourra simplement déposer sur le terreau en brisant délicatement la coquille.



Crédit photo : restaurant Pierre Reboul

► Dans le terreau, planter de jeunes pousses de shiso vert⁽¹⁾, de shiso pourpre⁽¹⁾ et de tahoon cress⁽¹⁾.

► Pour compléter la présentation de l'assiette, ajouter quelques enokis⁽¹⁾ (champignons filiformes), des chips d'asperges et des perles de «Caviolive»⁽²⁾ (billes d'huile d'olive). Déposer également une petite pointe de concentré de feuilles de cerfeuil.

► Au moment de servir, arroser l'œuf d'un bouillon de champignons ultra concentré.

Servir accompagné d'un Château Fontvert Mourre Blanc 2012

Commentaire de Michaël Astier, sommelier du restaurant Pierre Reboul :

Le nez introduit un ensemble d'une énorme concentration aux saveurs de poires et de fleurs blanches. La bouche est complexe et suave, délicatement beurrée, elle se compose de notes de fruits blancs mûrs et de gingembre, soulignées par une touche de pain grillé. Puissant et solaire, il déborde néanmoins de fraîcheur et révèle une persistance remarquable!

Il accompagne à merveille ce plat par une puissance aromatique soutenue. Son gras en bouche ne fait que souligner la texture pommadée de l'œuf, et ses notes grillées se fondent dans le croustillant du terreau aux amandes torrifiées. La fraîcheur du vin est un atout pour la sauce aux champignons, concentrée et riche. Le Mourre Blanc équilibre la bouche et accompagne le plat jusqu'au bout ! Carafé et servir à 10°C.

(1) Disponibles dans les épiceries asiatiques et dans certaines épiceries fines

(2) Disponibles dans certaines épiceries fines. Il est possible de réaliser ces perles soi-même mais cela demande de bonnes compétences en cuisine moléculaire !

CHÂTEAU FONTVERT

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : info@fontvert.com

www.fontvert.com