

Max & VÉNUS

Frisée aux lardons

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 gr de poitrine fumée salée coupée gros en dés
- 25 cl de beurre clarifié
- 2 c à s de vinaigre de framboise
- 10 cl de crème
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 oignon doux coupés en Duxelles
- Poivre

- 4 tranches de pain de mie
- 2 c à c de moutarde à l'ancienne

- 8 oeufs de caille
- 1 filet de vinaigre blanc

- 1 salade frisée
- Huile d'olive
- 4 tomates émondées
- 4 chips de lard

La préparation

1. Préchauffez le four à 63° et faites cuire les œufs de caille à basse température au four ½ heure. **Alternative : vous pouvez les pocher quelques secondes dans l'eau bouillante juste avant le dressage.**
2. Faites colorer entement le lard dans du beurre clarifié. Une fois coloré, passez au chinois, et réservez le jus de cuisson ;
3. Remettez le lard dans la poêle et ajoutez au lard l'ail émincé et le vinaigre de framboise, et laissez sécher. Ajoutez ensuite la crème. Assaisonnez de piment d'Espelette et de poivre, et retirez du feu après quelques secondes ;
4. Réalisez à l'emporte-pièce des petits ronds de pain et faites-les dorer des deux côtés le jus de cuisson du lard. Egouttez-les sur du papier essuie-tout et réservez ;
5. Portez à ébullition de l'eau avec un filet de vinaigre et pochez-y les œufs de caille. Tournez doucement, attendez une ébullition et retirez les oeufs pochés à l'aide d'une écumoire. Refroidissez les oeufs à l'eau froide et égouttez-les. Salez, poivrez et déposez un oeuf sur un croûton nappé de moutarde ;
6. Dressez la frisée lustrée à l'huile d'olive dans des emporte-pièces, disposez quelques croûtons d'oeufs de caille et des morceaux de tomates émondées. Ajoutez un peu de sauce aux lardons et décorez d'une chips de lard.

Bonne dégustation