

Concours Cuisine Note à Note n°3

L'oeuf « meurette » note à note par Yannick EPRINCHARD

Ce plat est inspiré par le classique de la cuisine française,
On utilise les protéines pour remplacer l'œuf et avoir un gel de texture mousseuse, on parfume au 2,4,6-triisobutyl-5,6-dihydro-4h-1,3,5-dithiazine (non imposé mais pour avoir le goût de bacon) ;
on parfume la « chantilly mascarpone » au 1-octèn-3-ol (pour le parfum de champignon) ;
on termine avec une sauce aux polyphénols, piperine et cis-3-hexen-1-ol (pour le parfum de poivre et d'herbes en finition).

Nb : les photos de la réalisation sont dans le document powerpoint.

Les ingrédients :

- « Royale » : 150g de bouillon de bœuf, 0,3g de 2,4,6-triisobutyl-5,6-dihydro-4h-1,3,5-dithiazine, 12g de blancs d'œufs en poudre, sel.

-« Chantilly mascarpone » : 150g de mascarpone, 150g de crème liquide, 0,6g de 1-octèn-3-ol, sel.

-Sauce aux polyphénols : 250g de bouillon de bœuf, 10g de cognac, 0,2g de paprika fumé, 8g de raisinée, 1g de polyphénols, 0,5g de piperine, 0,3g de cis-3-hexen-1-ol, 1g sel, fécule de pomme de terre torréfiée délayée au bouillon de bœuf froid, 7g de chocolat noir à 70%.

La technique :

- « Royale » mousseuse au 2,4,6-triisobutyl-5,6-dihydro-4h-1,3,5-dithiazine

Mixer **150g de bouillon de bœuf** avec **0,3g de 2,4,6-triisobutyl-5,6-dihydro-4h-1,3,5-dithiazine** et **12g de blancs d'œufs en poudre**, saler, passer au chinois, remixer, ne pas écumer et couler en petits bocaux verre. Cuire au bain marie à four 65° jusqu'à la prise de la « royale », refroidir.

Nb : on utilise des blancs d'œufs en poudre car je n'ai pas reçu les protéines végétales et lactiques mais la recette aurait été quasiment la même (après essai et mise au point des quantités nécessaires au résultat attendu)

-« Chantilly mascarpone » au 1-octèn-3-ol

Bien homogénéiser au fouet **150g de mascarpone** et **150g de crème liquide**, ajouter **0,6g de 1-octèn-3-ol**, saler légèrement (1g) puis fouetter rapidement pour incorporer de l'air jusqu'à la prise en chantilly ; débarrasser en poche à douille, douille cannelée, et réserver au frais.

Nb : on utilise du mascarpone avec la crème pour avoir une tenue de la « Chantilly » à la chaleur.

-Sauce aux polyphénols

Mélanger **250g de bouillon de bœuf** avec **10g de cognac**, **0,2g de paprika fumé**, **8g de raisinée** (spécialité suisse composée de jus de pommes et poires réduits jusqu'à caramélisation), 1g de polyphénols, 0,5g de piperine et 0,3g de cis-3-hexen-1-ol, faire chauffer en remuant, vérifier l'assaisonnement en sel (1g), lier légèrement à la fécule de pomme de terre torréfiée délayée au bouillon de bœuf froid puis monter en finition avec 7g de chocolat noir à 70%.

-Dressage

Chauffer légèrement les bocaux pour tiédir la « royale » ;
déposer sur la « royale », à la poche à douille, la « chantilly mascarpone » ;
napper de sauce « polyphénols » et servir immédiatement.