

Œuf-à-la-coque note à note sur nid croustillant
Etienne Laborie, Quatrième Concours International de Cuisine Note à Note, Juin 2016

Ingrédients :

Noodles :

23g d'eau

4,5g de Whey Protein Isolate instantané

2 càc d'huile d'olive

130g de farine

1g de sel

80g de cellulose de carotte (encore humide, autour de 70% d'humidité)

Sauce mimosa :

40mL d'huile à l'isothiocyanate d'allyle (dilution à 0,1%)

1,4g de Whey Protein Concentrate

6,6g d'eau

0,3g d'acide citrique

Sel, poivre selon les goûts

20g de cellulose de carotte

Blanc d'œuf :

1g de kappa carraghénane

10g d'eau

100g de lait demi-écrémé

Dressage :

1 œuf (on n'utilisera que la coquille)

Solution de cis-hexenol (0,05% dans l'alcool)

Réalisation :

- Noodles (nid) :

Mélanger le sel et la farine. Ajouter l'huile. Dissoudre les WPI dans l'eau. Ajouter au mélange précédent. Compléter avec la cellulose. Travailler la pâte à la main jusqu'à obtention d'un pâte lisse mais non collante (ajuster les quantités d'eau/farine en conséquence).

Laisser reposer le pâton au moins 1h à température ambiante.

Couper le pâton en 2 morceaux. Aplatir un morceau sur un plan de travail légèrement fariné. Passer le pâton au laminoir jusqu'à la position 3 mm d'épaisseur environ. Passer la pâte dans le découpoir, séparer les nouilles si elles adhèrent.

Faire frire 1/3 des pâtes dans de l'huile bien chaude jusqu'à brunissement.

Plonger les 2/3 restant pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante. Prendre la moitié des pâtes bouillies et les faire frire légèrement après les avoir essoré jusqu'à un léger brunissement.

Ainsi, nous avons 3 quantités de pâtes ayant des couleurs et consistances différentes.

- Sauce mimosa :

Dissoudre les WPC dans l'eau jusqu'à disparition d'éventuels grumeaux.

Ajouter le sel, le poivre et l'acide citrique.

Ajouter progressivement l'huile à l'isothiocyanate d'allyle (composé trigéminal de la moutarde, du wasabi) tout en fouettant jusqu'à épaississement de la sauce.

Ajouter la cellulose et bien mélanger.

- Blanc d'œuf :

Dissoudre progressivement les carraghénanes dans l'eau bouillante (placée sur le feu) jusqu'à disparition des grumeaux. Faire chauffer le lait en parallèle pour ne pas faire gélifier les carraghénanes lors de l'ajout. Ajouter le lait chaud, bien mélanger.

Prendre un œuf frais, percer deux trous à l'aide d'une aiguille : l'un sur le dessus de l'œuf (l'élargir un peu), l'un en dessous. Placer sa bouche autour du trou le plus petit et souffler pour faire couler le contenu de l'œuf.

Plonger l'œuf dans un bain d'eau froide. Placer le bas de l'œuf légèrement plus bas que la surface de l'eau afin qu'il soit froid mais sans faire rentrer l'eau à l'intérieur de l'œuf.

Injecter à l'aide d'une pipette le mélange de carraghénane encore chaud jusqu'à que l'œuf soit totalement rempli. Placer l'œuf au frigo.

Dressage :

Former un nid avec d'abord les nouilles frites (les plus croustillantes), puis les nouilles un peu plus molles (bouillies+frites) pour finir par les nouilles bouillies.

Laisser un petit puits au centre pour y placer l'œuf.

Découper l'œuf au 2/3 en partant du bas (comme un œuf à la coque) sans trop abimer la coquille. Creuser l'intérieur du blanc légèrement. Introduire la sauce dans le puits.

Saupoudrer un peu de sel et poivre sur le tout.

Vaporiser un peu de solution d'hexenol (note d'herbe coupée) à 0,05% dans l'éthanol sur les nouilles.