

Œuf bio poché, confit d'oignon et crème de lard fumé

par Olivier Beurné – restaurant L'Amphitryon à Lorient

• Pour 4 personnes •

4 œufs bio extra frais
400 g d'oignon
50 g beurre
150 g poitrine fumée
1 dl de crème

- ◆ Emincer finement les oignons et les faire étuver au beurre, doucement, sans coloration. Rectifier en assaisonnement et réserver. Après cuisson, ne pas hésiter à égoutter s'il reste de l'eau de végétation.
- ◆ Dans une casserole colorer les morceaux de poitrine fumée, ajouter un oignon émincé, une branche de thym. Mouiller à niveau avec la crème liquide, porter à ébullition, laisser frémir 3 ou 4 mn et réserver hors du feu à couvert. Après 10 ou 15 mn d'infusion, filtrer.
- ◆ Faire bouillir de l'eau vinaigrée. Casser les œufs délicatement dans des ramequins individuellement. Faire un tourbillon et y déposer les œufs 1 par 1. Compter environ 3 mn de cuisson et sortir délicatement l'œuf avec une araignée ou une écumoire sur un papier absorbant.
- ◆ Dans le fond d'assiettes creuses, déposer la purée d'oignon, disposer dessus l'œuf, et napper de crème de lard fumé.