

Œuf de Loué en coque croustillante, asperges blanches de la Sarthe et escargots du Maine, bouillon de volailles aux herbes



Ingrédients :

- 4 œufs de Loué
- 12 asperges blanches
- 20 escargots du Maine
- 40 cl de bouillon de volaille
- 80 g de beurre
- Sel/poivre
- herbes fraîches (ciboulette, cerfeuil, coriandre)

Pour la coque croustillante :

- 2 œufs de Loué
- 100 g de farine
- 200 g de chapelure
- Huile d'olive





- Cuire les oeufs pour les obtenir mollet (6 mn), puis les mettre dans l'eau froide et les écaler,
- Éplucher les asperges, les cuire. Rafraîchir et réserver,
- Mettre les escargots et les asperges cuites dans un peu de bouillon de volaille avec un peu de beurre pour les réchauffer au moment,
- Préparer les éléments pour paner les quatre oeufs mollets,
- Disposer la farine et la chapelure dans deux récipients et les deux oeufs battus avec un peu de sel et de poivre, un trait d'huile d'olive dans un troisième,
- Mettre le bouillon de volaille à réduire (faire réduire d'environ 1/4),
- Paner les quatre oeufs. Les rouler dans la farine, ensuite l'oeuf battu et pour finir la chapelure,
- Recommencer l'opération deux fois de suite,
- Les frire à la poêle avec un peu d'huile en les retournant délicatement ou en friteuse,
- Une fois colorés, les déposer sur un papier absorbant,
- Une fois le bouillon de volaille réduit ajouter le beurre et l'émulsionner,
- Ajouter les herbes hachées,
- Dresser dans une assiette légèrement creuse, selon votre guise.

Bon appétit !



Recette de Didier Chapeau, Chef au Ricordeau de Loué

Retrouvez cette recette sur :

<http://www.vallee-de-la-sarthe.com/fr/contenus/recettes-de-chefs>