



Le Chef Arnaud Baptiste imagine trois recettes exclusives pour l'œuf européen



©Colyno_Deshomme

Révéle lors de la saison 12 de Top Chef, il s'est démarqué pour sa cuisine créative et délicate. Depuis le printemps 2023, il est à la tête du restaurant Le Colvert, situé dans le quartier emblématique parisien de Saint-Germain-des-Prés.

Pour le SNIPO (Syndicat National des Industriels et Professionnels de l'œuf), Arnaud Baptiste a imaginé trois recettes rapides et savoureuses pour régaler petits et grands.

« L'œuf est un ingrédient incontournable dans ma cuisine. J'aime le sublimer au quotidien à la carte de mon restaurant avec un parfait équilibre entre l'œuf et la sauce, ce qui rend mes recettes encore plus gourmandes ! »

Ses 3 recettes « Signature »

Œuf mollet au vert, gratiné au parmesan

Recette pour 4 personnes



© lephotographeduldimanche

Ingrédients :

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| • 7 | Œufs |
| • 120 gr | Roquette |
| • 50 gr | Parmesan en poudre |
| • 50 gr | Copeaux de parmesan |
| • 1 cuillère à soupe | Moutarde Savora © |
| • 20 cl | Huile de pépins de raisin |
| • 30 gr | Chapelure fine |

Déroulé de la recette :

- Réaliser une mayonnaise en mélangeant les 3 œufs, la moutarde Savora et l'huile de pépins de raisin.
- Plonger 100 gr de roquette dans de l'eau bouillante bien salée, laisser cuire 4-5 minutes, puis bien refroidir dans une eau glacée.
- Mixer ensuite à l'aide d'un robot afin d'obtenir une purée lisse et nappante.
- Mélanger une partie de la mayonnaise et de la purée de roquette pour obtenir une mayonnaise bien verte.
- Cuire les œufs dans l'eau bouillante pendant 5 minutes pour obtenir des œufs mollets.
- Mélanger le parmesan en poudre et la chapelure.

Dressage :

- Dresser l'œuf mollet et le napper de mayonnaise verte.
- Terminer avec de la chapelure, préalablement brûlée au chalumeau et les copeaux de parmesan frais.

Tourte de Pâques, épinards et muscade

Recette pour 8 personnes



© lephotographedulimanche

Ingrédients :

- 9 Œufs
- 200 gr Épinards frais
- 300 gr Champignons de Paris
- 2 Pâtes feuilletées
- 2 Noix de muscade
- 120 gr Comté râpé
- 1 Citron jaune
- 100 gr Beurre

Déroulé de la recette :

- Réaliser 8 œufs durs (10 minutes de cuisson dans de l'eau bouillante)
- Tomber les épinards dans le beurre et la muscade râpée, déglacer au jus de citron.
- Tailler les champignons en lamelles puis les faire revenir dans une poêle avec du beurre afin d'enlever l'eau de végétation.
- Dans un plat à tarte, étaler la pâte feuilletée, puis y mettre une couche de champignon bien assaisonné puis le comté râpé.
- Mettre les œufs et recouvrir avec les épinards.
- Refermer le tout avec la pâte feuilletée et bien sceller les bords.
- Réaliser une dorure avec un jaune d'œuf, faire un décor au couteau et étaler la dorure dessus.
- Cuire la tourte, au four, pendant 35 minutes à 190 degrés.

Sabayon d'œuf mariné

Recette pour 4 personnes



© lephotographedulimanche

Ingrédients :

- 4 Œufs
- 20cl Sauce soja
- 20 cl Vinaigre de riz
- 2 Poivrons rouge
- 2 Poivrons jaune
- 1 Oignon rouge
- 1 Tête Ail
- 4 Branches Thym
- 15 cl Huile d'olive
- 200 gr Beurre
- 50 gr Oignons crispy
- 1 Tomate cœur de bœuf

Déroulé de la recette :

- Dans une feuille d'aluminium, mettre les poivrons, l'huile d'olive, le sel, le poivre, l'ail et le thym.
- Refermer comme une papillote et mettre au four à 180 degrés pendant 25 minutes environ.
- Séparer le jaune d'œuf des blancs et mettre les jaunes à mariner dans la sauce soja et le vinaigre de riz.
- Tailler l'oignon rouge, la tomate et les poivrons en juliennes.
- Dans une casserole, faire revenir l'oignon, les poivrons et la tomate.
- Faire compoter pendant environ 15 minutes.
- Monter le sabayon avec les œufs marinés, un filet d'eau et incorporer ensuite le beurre bien frais.

Dressage :

- Dresser la piperade dans le fond de l'assiette et terminer avec le sabayon et les oignons crispy



@egg.games.france



Cofinancé par
l'Union européenne

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de FranceAgriMer. Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.

