

Petit pot de lait au thé vert 'Jasmin Silver Sickle'

Recette du chef Bernard Lonati

Pour 4 personnes :

Lait - 240 gr
Thé vert au jasmin - 7 gr
Blanc oeuf - 100 gr
Sucre - 45 gr
Crème entière (35%) - 240 gr

Préparation

Pour les crèmes prises (crèmes renversées, crème brûlée) on donne généralement 6 à 8 œufs par litre de lait, soit env. 40 % du liquide. 5 oeufs = env 250 g suffisent bien (env 25 %).

La quantité des jaunes accentue la sensation de richesse de la préparation, d'onctuosité et joue le rôle d'exhausteur de saveurs. Mais on peut réaliser une crème prise avec les blancs seulement : le blanc donne de la fermeté à la préparation, ce qui permet de baisser la proportion œuf / liquide (lait ou/et crème). La texture sera plus fine et délicate.

NB: A la cuisson, le blanc d'œuf seul marque plus en saveur que le jaune.

Chauffer le lait à 80° et infuser 7gr de thé vert au jasmin durant 3 minutes à couvert. Filtrer avec une passoire fine et laisser refroidir. Blanchir (mixer avec le sucre) les blancs avec 45 gr. de sucre. Ajouter aux blancs le lait refroidi et la crème entière. Verser le mélange dans de petits ramequins (env. 40 gr/pers).

Placer les ramequins dans une marmite vapeur couverte de papier alu durant 16 minutes ou dans un four, au bain-marie, à 100° durant 16 minutes.

Pour contrôler la cuisson : la surface de la crème bouge mais de façon uniforme.

Laisser revenir à température ambiante, puis au frigo.

Au moment de servir : parsemer de sucre et brûler au chalumeau.

30 minutes avant la dégustation, couper les fraises en 2, les rouler dans 1 peu de sucre et les déposer sur la crème brûlée.

NB: Se marie bien avec les fraises à saveur fraise des bois, style mara des bois.

L'œuf « parfait »

Recette du chef Bernard Lonati



Cuisson à basse température

Si on dispose d'un four vapeur avec un réglage fin de la T°, on peut obtenir des textures très différentes de nos traditionnels œufs à la coque, mollets ou durs. La T° de coagulation de l'œuf est de 62° pour le blanc et de 68° pour le jaune. On ne doit pas dissocier la température de cuisson du temps de cuisson : plus on augmente la T° plus la coagulation sera importante mais plus on augmente le temps de cuisson à une T° donnée, plus la coagulation augmente aussi. Considérer aussi le volume à cuire. À basse température, la progression de la température jusqu'au cœur est très lente.

Quelques exemples de cuisson à basse température :

L'œuf parfait d'Hervé This cuit durant une heure à 65°. Le jaune reste liquide. En revanche, lors d'une cuisson à la vapeur de trois heures, à 65°, le jaune est pris mais fondant lisse. Pour injecter de la purée de truffe à un œuf, il faut que le jaune soit assez cuit pour ne pas exploser et assez cru pour rester liquide. Il faut le cuire à la vapeur à 60° pendant trois heures.

NB : Ces températures de cuisson très basses sont plus sûres : en cas de présence de salmonelle dans un œuf cru, il en restera toujours moins dans un œuf cuit durant trois heures à 60° que dans un œuf à la coque qui va peut-être atteindre un petit peu plus de 60° mais pendant très peu de temps.