

Velouté potimarron au thé fumé et œuf marbré

Pour 4 personnes

Potimarron : 500 gr

Oignon : 50 gr

Thé fumé : 10 gr

(Thé fermenté dont les feuilles sont fumées
au-dessus d'un feu d'épicéa)

Crème liquide : 20 cl

1 dl de bouillon de volaille

1 pincée de 4 épices

Œufs : 4

1 cuillère à soupe de gros sel

Sauce Soja : 12 cl (4 cuillères à soupe)

Badiane : 5 gr (3 pièces)

Clous de girofle : 2 gr (4 clous)

Cannelle : 5 gr (1 éclat)

Lardon : 0,100 kg

Girolle : 0,120 kg



Velouté

- Éplucher et tailler en cube le potimarron
- Éplucher et tailler en lamelle fine (émincer) l'oignon
- Préparer le thé avec $\frac{3}{4}$ l d'eau avec 10 gr de thé (10 min à 85°C)
- Faire suer le potimarron avec l'oignon, mouiller avec le thé
- Cuire environ 20 min puis crémer et laisser réduire 10 min
- Mixer et assaisonner sel/poivre

Œuf marbré

- Plonger les œufs dans l'eau bouillante pendant 10 min
- Préparer le thé épicé (même procédé) puis ajouter les épices
- Sortir les œufs de l'eau et casser la coquille avec le dos d'une cuillère puis replonger 30 min à couvert dans le thé
- Les sortir et les écailler

Chef de cuisine « La Rotonde »
Sébastien WICHLACZ