Œuf cuit au sel et Tomme de Savoie mousseuse



Ingrédients (pour 4 personnes):

60 g de Tomme de Savoie, 60 g de crème fraîche liquide, 50 g de lait
4 jaunes d’oeufs
1 poireau
Sel, huile d’olive, petits pois ou fèves fraîches QS

Préparation:

Couper la Tomme de Savoie en petits morceaux.

Faire chauffer le lait, la crème et les morceaux de Tomme dans une casserole en remuant afin de faire fondre le fromage. Mixer éventuellement afin d’avoir une préparation parfaitement lisse; verser dans un siphon, insérer une cartouche de gaz, secouer et réserver.

Tailler le poireau en fines rondelles ; le faire suer quelques minutes à la poêle dans un filet d’huile d’olive (ajouter un peu d’eau si ça a tendance à accrocher). Assaisonner.
Etaler une fine couche de sel dans une coupelle. Poser délicatement un jaune d’oeuf, le jaune va cuire par contact avec le sel. Laisser 10 minutes.

Répartir les poireaux dans les assiettes. Poser délicatement un jaune d’oeuf cuit au sel. Agiter le siphon et recouvrir les poireaux de mousse à la Tomme de Savoie.

Ajouter harmonieusement quelques petits pois frais ou quelques fèves justes lustrés à l’huile d’olive, et quelques fines tranchounettes de Tomme de Savoie.

Terminer en déposant éventuellement quelques herbes ou fleurs (ciboulette par exemple)

**www.assiettesgourmandes.fr**