

*Oufs*

Oeufs pochés et velouté de haricots blancs au chorizo



1h50 **40 min** **1h10** **0** **459**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les oeufs pochés

6 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

25 g **Beurre**

1 **Sel**

1 **Piment d'Espelette**

Ingrédients pour le velouté

250 g **Haricots blancs**

200 g **Chorizo**

1 **Oignon(s)**

2 **Gousse(s) d'ail**

50 g **Crème liquide
(fleurette)**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

1 **Sel**

1 **Piment d'Espelette**

Ingrédients pour la garniture aromatique

Étape 1

La cuisson des haricots blancs

- 1 La veille, faire tremper les haricots blancs dans de l'eau pour les ramollir légèrement.
- 2 Récupérer les haricots et vérifier qu'ils sont plus moelleux.
- 3 Éplucher l'oignon et le couper en deux avec un couteau éminceur. Le piquer avec des clous de girofle. Réserver.
- 4 Couper les gousses d'ail en deux avec un couteau éminceur. Réserver avec l'oignon.
- 5 Éplucher la carotte avec un économiseur. Couper les extrémités et la fendre en deux dans le sens de la longueur.
- 6 Tailler le poireau en deux dans le sens de la longueur.
- 7 Rincer le poireau et la carotte sous un filet d'eau.
- 8 Avec une ficelle de cuisine, attacher ensemble le poireau et la carotte avec du thym et du laurier pour former un bouquet garni. Réserver avec l'oignon et l'ail.
- 9 Égoutter les haricots dans une passoire. Les plonger dans une grande casserole. Ajouter le bouquet garni, l'oignon et l'ail. Couvrir largement d'eau froide et porter à

ébullition sur feu moyen.

- 10 Laisser cuire les haricots blancs à petite ébullition. Écumer de temps en temps pour récupérer les impuretés qui remontent en surface.
- 11 Laisser cuire les haricots à petits bouillons pendant environ 1 heure.

Étape 2

La réalisation du velouté

- 1 Éplucher les gousses d'ail et retirer le germe à l'intérieur. Réserver.
- 2 Éplucher l'oignon avec un couteau d'office et l'émincer. Réserver dans un bol.
- 3 A l'aide d'un couteau, éplucher le chorizo. Couper le chorizo en deux dans le sens de la longueur puis l'émincer. Réserver dans un bol.
- 4 Les haricots sont cuits lorsqu'ils s'écrasent facilement. Retirer le bouquet garni à l'aide d'une pince.
- 5 Égoutter les haricots dans un chinois placé au dessus d'un saladier. Conserver le bouillon.
- 6 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une casserole sur feu vif.
- 7 Verser les oignons dans la casserole, les faire revenir avec une spatule.
- 8 Ajouter les bâtonnets de chorizo et les faire revenir avec les oignons. Puis verser les haricots cuits dans la casserole.
- 9 Ajouter l'ail et verser du bouillon à hauteur. Mélanger puis laisser cuire sur feu doux pendant environ 10 minutes.
- 10 Le bouillon doit prendre la couleur du chorizo. Mixer le tout directement dans la casserole à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un velouté onctueux.
- 11 Passer le velouté au chinois pour qu'il soit bien lisse. A l'aide d'un pochon, tasser le velouté dans le chinois. Cette opération s'appelle fouler.
- 12 Reverser le velouté dans une casserole propre, ajouter la crème et amener à ébullition. Remuer à l'aide d'un fouet.
- 13 Couper le feu puis goûter la préparation pour ajuster l'assaisonnement. Saler si nécessaire. Ajouter également du piment d'Espelette.

Étape 3

La préparation des oeufs

- 1 Effeuille le persil et le ciseler finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Étaler du film alimentaire sur le plan de travail. Badigeonner de beurre légèrement fondu le milieu du film.
- 3 Assaisonner avec du piment d'Espelette et du sel.
- 4 Casser l'oeuf sur le beurre. Couper le film bien large.

1 **Carotte(s)**
1 **Oignon(s)**
3 **Gousse(s) d'ail**
2 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle
1 feuille(s) **Laurier**
1 branche(s) **Thym**
2 feuille(s) **Poireau**

Ingrédients pour le dressage

1 botte(s) **Persil plat**

Refermer le film alimentaire pour former une boule en veillant à faire sortir l'air. Sceller le tout avec une ficelle. Couper l'excédent de film.

- 5 Porter de l'eau à ébullition dans une casserole. Plonger les oeufs dans l'eau pendant 5 minutes.
- 6 Retirer les oeufs à l'aide d'une écumoire et les déposer dans une assiette.

Étape 4

Le dressage

- 1 Défilmer délicatement les oeufs avec une paire de ciseaux.
- 2 Verser quelques louches de velouté dans une assiette creuse.
- 3 Avec une cuillère à soupe, déposer un oeuf poché sur le velouté.
- 4 Saupoudrer le tout de persil puis servir.