

Œufs

Oeuf, maïs et cumin


2h14

TEMPS TOTAL

1h30

PRÉPARATION

44 min

CUISSON

0

REPOS

223

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les oeufs et le maïs

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 80 g **Grains de maïs**
 30 ml **Crème liquide (fleurette)**
 15 ml **Eau**
 1 g **Sel**
 0.5 **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour le caramel au cumin

60 g **Sucre semoule**
 30 g **Graines de cumin**
 160 g **Crème liquide (fleurette)**
 40 ml **Vinaigre de vin blanc**

Étape 1

Cuisson des oeufs

- 1 Porter une casserole à 63°C puis y plonger les oeufs et laisser cuire pendant 44 minutes.
- 2 Utiliser un thermoplongeur pour la cuisson ou bien un thermomètre de cuisson afin de vérifier la température.

Étape 2

Préparation de la mousse de maïs

- 1 Verser le maïs, la crème liquide, l'eau et le sel dans un blender et mixer le tout.
- 2 Faire cuire le mélange obtenu dans un robot cuiseur à 40°C pendant 6 minutes.
- 3 Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide jusqu'à ce qu'elle se ramollisse.
- 4 Ajouter la gélatine dans la préparation quand elle est cuite et mélanger à l'aide d'un fouet pour bien l'incorporer.
- 5 Filtrer la préparation dans un chinois au-dessus d'un saladier.
- 6 Verser dans un siphon puis insérer une ou deux cartouches de gaz selon indication du mode d'emploi.

- 7 Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 3

Préparation du caramel au cumin

- 1 Verser l'eau et le sucre dans une casserole puis faire chauffer jusqu'à obtention d'un caramel.
- 2 Ajouter les graines de cumin quand le caramel colore et laisser cuire sur feu doux pendant 5 minutes.
- 3 Déglacer ensuite avec la crème liquide à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Attention aux projections pendant cette action.
- 5 Filtrer le caramel dans un chinois et laisser refroidir.
- 6 Ajouter ensuite le vinaigre et réserver.

Étape 4

Dressage

- 1 Réaliser un cornet à l'aide de papier sulfurisé ou bien utiliser une poche à douille.
- 2 Remplir le cornet ou la poche de caramel.
- 3 Répartir la mousse de maïs au centre des assiettes à l'aide d'une cuillère à café.
- 4 Casser les œufs et en dresser un dans chaque assiette sur la mousse de maïs.
- 5 Recouvrir d'un filet de caramel et servir aussitôt.