

FLAN AUX MORILLES – TARTARE DE VEAU A L'AIL DES OURS ET OEUF DE CAILLE AU PLAT



Ingrédients : (pour 4 personnes)

Flan :

8 gr de morilles
2,5 dl d'eau
1 échalote
2 œufs
bouillon de volaille

Tartare :

200 gr de d'escalope de veau
15 feuilles d'ail des ours
1 citron vert
huile d'olive
4 tiges d'asperges (facultatif)
Pain tessinois ou anglais
Beurre
Cenovis
4 œufs de caille

Préparation :

Tremper les morilles dans 2,5 dl d'eau tiède. Une fois réhydratées, passer le liquide de trempage dans un filtre à thé puis mettre dans une casserole avec les morilles et un peu de bouillon de volaille. Laisser cuire quelques minutes. Retirer du feu.

Egoutter les morilles. Ciseler l'échalote et la faire suer au beurre dans une petite poêle. Ajouter les morilles coupées en 2 ou 3, saler et poivrer et les laisser encore quelques instants. Répartir dans 4 bols.

Faites réduire un peu le jus de cuisson. Battre 2 œufs et les ajouter au jus réduit (2 dl). Répartir sur les morilles et cuire 10-12 minutes à la vapeur. La masse doit encore trembler. Le flan peut être fait à l'avance et réchauffé au moment de servir.

Tartare : hacher la viande au couteau, l'assaisonner avec l'ail des ours ciselé, un peu de zeste de citron, quelques gouttes de jus de citron, sel, poivre, poivre de cayenne, de l'huile d'olive et les tiges d'asperges coupées en brunoise.

Toast : couper des tranches très fines de pain. Les sécher au four. En sortant les tartiner de beurre mélangé au cenovis ou de beurre salé.

Œufs de caille au plat : juste avant de servir cuire les œufs de caille au plat.

Service :

Le flan tiède, accompagné du tartare de veau surmonté de l'œuf au plat et des fines tranches de pain au cenovis.