

Cardons épineux de Plainpalais, œuf de cane de Mr. Edy croustillant et truffe noire du Périgord

Pour 4 personnes :

- 4 œufs de cane frais ou de poule
- 2 œufs de poule frais
- chapelure, farine
- 1l d'huile d'arachide
- 500 g de cardons épineux de Plainpalais
- ½ betterave chiogga
- Jeunes pousses
- 1 truffe noire melanosporum fraîche 15-20 g
- 100 g de tapenade de truffe
- 2 dl de crème entière
- Sel, poivre

Recettes :

1. Cuire les œufs de cane dans l'eau bouillante pendant 6-6.30 minutes en fonction de leur taille, puis les refroidir immédiatement dans de l'eau glacée puis les décortiquer. Les paner en les passant d'abord dans de l'œuf puis de la farine, puis encore de l'œuf et de la chapelure.
2. Éplucher les cardons avec un petit couteau puis les couper finement en lamelles. Les cuire pendant 10 minutes dans de l'eau frémissante et réserver. Faire réduire la crème avec la tapenade de truffe, du sel et du poivre de moitié en mélangeant bien.

Finition et Dressage :

Frire pendant 2 minutes l'œuf dans l'huile d'arachide. Pendant ce temps chauffer les cardons badigeonnés au préalable avec un peu de tapenade de truffe puis les dresser dans un emporte-pièce rectangulaire. Égoutter l'œuf et le saler tout de suite puis le poser sur les cardons. Râper à la mandoline des lamelles de truffe fraîche et finir avec la crème de truffe tout autour. Déposer quelques jeunes pousses et des rondelles de betterave pour la couleur.

Bonne dégustation !

Et avec ça : assemblage rouge "INFINI" de la Cave de Genève.

Uros Krajinovic du restaurant le Cerfeuil
Place des Eaux-Vives 10, 1207 Genève