

Une recette de l'école de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



ŒUFS AU PLAT AUX FOIES DE VOLAILLES SAUTÉS À L'ÉCHALOTE

ACCOMPAGNÉS DE SON CÔTES DU RHÔNE

UNE RECETTE DE L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas



NICOLAS



Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

Niveau : Moyen
Budget : Moyen

POUR 8 PERSONNES

- 400 g de Foies de volailles
- 20 cl de fond de veau
- 10 cl d'huile
- 5 cl de Madère
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre du moulin
- 5 cl de vinaigre de Xérès
- 70 g de beurre
- 16 œufs entiers
- 1/2 botte de cerfeuil
- 50 g d'échalotes

Base

- Vérifier les foies de volailles : enlever le fiel, dénervé, détailler les lobes en 2 ou 3 morceaux.
- Eplucher les échalotes et ciseler finement.
- Réaliser une glace de viande.

Garnitures

- A réaliser juste avant le service.
- Sauter les foies de volailles et déglacer au vinaigre de Xérès, les maintenir au chaud (au bain marie).
- Dégraisser le sautoir, si nécessaire, suer les échalotes et déglacer avec le Madère, laisser réduire.
- Mouiller au fond de veau lié et laisser réduire.
- Vérifier l'assaisonnement et passer au chinois. Garder au chaud (au bain marie).

Finition

- Beurrer, assaisonner les plats à œufs.
- Casser les œufs à part et les verser dans les plats à œufs délicatement (2 pièces/pers).
- Disposer les plats sur la plaque du fourneau et cuire doucement jusqu'à coagulation des blancs.
- Disposer les foies de volailles dans le moule et mettre un cordon de sauce autour des œufs en nappant les foies de volailles.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

CHÂTEAU DU BOIS DE LA GARDE

CÔTES DU RHÔNE 2012

Nez typé de fruits jaunes confits, de cacao. Des tannins fondus, belle allonge fruitée et épicée.

Pourquoi cette alliance ?

La chaleureuse densité du vin et ses notes de cacao donneront du caractère à ce plat.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Le petit plus de...

Pauline David, apprentie à l'EPMT en 1ère année de BTS Art Culinaire, art de la table et du service.

« Saler et poivrer le plat et non pas les œufs : le sel cuit le jaune d'œuf en formant des points blancs. Saisir rapidement et à feu vif les foies de volailles et les servir rosés.

Le Madère peut être remplacé par du Porto ou du Banyuls. Recette idéale pour une entrée ou un plat rapide pour le dîner ».