

Gaspacho de Laitue accompagné d'un œuf mollet et d'herbes aromatiques

Temps de préparation

20 minutes

Temps de cuisson

5 minutes

Nombre de couverts

4



Olivier Lamic

Le Chateaubriand



Liste des ingrédients

- 2 têtes de laitue
- 1 l d'eau gazéifié
- 1 cuillère à soupe de fond de volaille
- 50 cl d'eau
- 2 piments végétariens
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- Crème fraîche
- 1 œuf
- Cive
- Feuilles de bois d'Inde

Recette

Dans une casserole d'eau, plongez 5 minutes dans l'eau bouillante les feuilles de laitue.

Ôtez les feuilles 5 minutes après la première ébullition et mixez avec la crème liquide.

Ciselez la cive et faites-les revenir à la poêle avec le fond de volaille, une gousse d'ail, une échalote et les piments végétariens haché.

Ajoutez les feuilles de salade puis versez l'eau gazeuse.

Dans un blender, mixez en ajoutant le carbonate de sodium et 50 cl d'eau.

Cuire les œufs 5 minutes dans l'eau bouillante salée.

Coupez les tomates cerises en 4 quartiers.

Procédez au dressage.

Dans une assiette creuse, versez le velouté puis au centre de celle-ci, ajoutez les herbes et 2 quartiers de tomates et l'œuf mollet.

Salez et poivrez.

Procédez de manière identique pour chaque assiette

Servez aussi bien froid que tiède