

Crèmeux de polenta, œuf mollet aux épinards, crispy de lard et graines croustillante

Entrée pour 4 personnes :

- 2 l de vinaigre
- 1 l d'eau
- 4 œufs
- 60 g de polenta (express)
- 250 g eau
- 80 g de crème a 35%
- 20 g de beurre
- 1 cube de bouillon de volaille
- 150 g épinards
- 1 noix de beurre
- 50 g de lard tranché
- 20 g de graines de courges
- 1 càs de sauce soja salée
- Sel, poivre

Les préparations :

1. Porter à ébullition le vinaigre et l'eau. Cuir les œufs pendant 5 min, départ à eau bouillante.
2. Verser dans une casserole la polenta, l'eau, la crème, le beurre et le cube de bouillon. Cuir à feu doux et mélanger pendant environ 10 minutes.
3. Saisir les épinards dans du beurre puis les réserver.
4. Griller le lard et le réserver.
5. Torréfier les graines de courge dans de la sauce soja puis réserver.
6. Dresser l'assiette avec la polenta, les épinards, l'œuf puis le lard.

Finitions :

Saupoudrer l'assiette de poudre de tomates réalisée à partir de peau de tomates séchées et mixées.
Ajouter un filet d'huile de noisettes, quelques éclats de champignons séchés et 4-5 pousses de daikon cress (herbe).

Bonne dégustation !