

Ragoût de lentilles vertes aux truffes et œuf de poulette poché

Jacques Marcon nous fait l'honneur, en ce mois de février de proposer dans The Forest Time, une recette à la carte au Restaurant Régis & Jacques Marcon, 3 étoiles au guide Michelin.



Le champignon est à l'honneur à Saint Bonnet-le-Froid, et The Forest Time a décidé de vous le faire découvrir au travers du regard aiguisé de Jacques Marcon qui le cuisine à merveille.

Crédit photo : Luc Olivier

Une recette de plus dans notre série spéciale "Recettes Forestières"

RAGOÛT DE LENTILLES VERTES AUX TRUFFES ET ŒUF DE POULETTE POCHÉ PAR JACQUES MARCON

Temps de réalisation : 1 heure

Temps de cuisson : 45 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Ragoût de lentilles vertes

200 g de lentilles vertes du Puy

1 l de bouillon de volaille

1 oignon

1 clou de girofle

1 brindille de thym

40 g de beurre

80 g de lard demi-sel

1 oignon ciselé

1 carotte moyenne

60 g de céleri-rave

Lamelles de truffes du Tricastin

Œufs pochés

5 cl de vinaigre blanc

4 à 6 œufs de poulette extra-frais

Sel, poivre, fleur de sel, poivre

Sauce aux truffes

2 échalotes

10 cl de porto rouge

20 cl de jus de volaille légèrement lié

1 cuillerée à café de persil haché

1 gousse d'ail

20 g de beurre

1 cuillerée à soupe de truffes noires

RAGOÛT DE LENTILLES VERTES

Faites blanchir les lentilles dans de l'eau froide, égouttez-les. Puis mettez-les à cuire dans une casserole avec le bouillon de volaille, l'oignon piqué d'un clou de girofle et le thym. Salez légèrement.

Laissez cuire ainsi 20 à 25 minutes environ à feu doux. Vérifiez la cuisson, égouttez les lentilles et gardez le jus de cuisson.

Faites-le réduire de moitié avec quelques lentilles cuites, mixez le tout pour obtenir une sauce nappante.

Dans un sautoir avec du beurre, faites suer les dés de lard avec l'oignon ciselé, la carotte et le céleri taillés en dés. Laissez cuire à feu doux 5 minutes à couvert, ajoutez un peu de jus réduit, les lentilles, et poursuivez la cuisson encore 4 à 5 minutes. Gardez au chaud.

ŒUFS POCHÉS

Dans une casserole large, portez de l'eau à ébullition avec le vinaigre. Cassez chaque œuf dans un ramequin, versez-les délicatement les uns après les autres dans le liquide bouillant, le blanc va s'enrouler autour du jaune d'œuf, comptez 3 minutes par œuf. Vérifiez la cuisson en appuyant avec le doigt, retirez avec une écumoire chaque œuf et mettez-les dans l'eau glacée.

Si vous disposez d'un fumoir, fumez chaque œuf (10 minutes à fumée noire). Réservez.

SAUCE AUX TRUFFES

Dans une sauteuse, faites réduire de moitié les échalotes hachées menu et le porto à feu moyen. Versez le jus de volaille, réservez un tiers de cette sauce. Mélangez les lentilles cuites avec le restant de sauce, ajoutez ensuite le persil haché, une petite pointe de couteau d'ail haché, le beurre cru et les truffes hachées à la fourchette, vérifiez l'assaisonnement.

FINITION

Dans une casserole d'eau chaude, réchauffez l'œuf, retirez-le délicatement, épongez-le avec beaucoup de précaution et assaisonnez-le.

Dressez le ragoût au milieu de l'assiette, déposez l'œuf au centre. Entourez de lamelles de truffes saupoudrées d'un peu de fleur de sel. Servez bien chaud avec la sauce aux truffes.

Accord conseillé :

“

La finesse, la fraîcheur et l'élégance d'une côte-rôtie 2012 du domaine Corinne, Jean-Paul et Loïc Jamet.

La Lentille Verte du Puy est l'emblème du département de la Haute-Loire. Elle a été reconnue AOC en 1996, AOP en 2008, grâce au travail du CILVERPUY (Comité Interprofessionnel de la Lentille Verte du Puy) et surtout à une collaboration étroite entre tous les acteurs de la filière : producteurs, cuisiniers, pâtisseries, boulangers...