

# OEUF À LA FLORENTINE ET CUCHAULE AOP

## LA RECETTE À BASE DE CUCHAULE AOP

Pour cette recette et les prochaines de la Gazette, l'Interprofession de la Cuchaule AOP a fait appel à Claude-Olivier Marti, blogueur culinaire, auteur du blog « 1001 recettes ». Fribourgeois d'origine, il reste attaché aux produits de la région et la Cuchaule AOP n'y fait pas exception. Il en est donc un excellent ambassadeur et ne manquera pas de vous faire découvrir des recettes pour la sublimer.

Pour cette première recette, Claude-Olivier Marti nous propose une délicieuse idée de petit-déjeuner ou de brunch du dimanche : sa version des œufs à la florentine.



### LA RECETTE

- 2 belles tranches de Cuchaule AOP grillées, coupées en deux
- 2 œufs, bien frais
- 2l d'eau et 1dl de vinaigre blanc
- 2 belles poignées de jeunes pousses d'épinards frais (env. 150g)
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Pour la sauce hollandaise :

- 1c.s. eau
- 1c.c. vinaigre balsamique blanc
- 2 jaunes d'œufs
- 100g de beurre en morceaux, froid
- 1c.s. de jus de citron
- Sel, poivre

### PRÉPARATION

Temps de préparation : 30min - Temps de cuisson : 10min

Commencer par les épinards. Bien les laver sous l'eau froide, équeuter si nécessaire (grosses tiges pas très agréables à manger). Les faire réduire dans une poêle avec un tout petit trait d'huile d'olive. Saler et poivrer pour rectifier l'assaisonnement. Découper sur une planche avec un couteau pour avoir des petits morceaux. Retirer l'eau s'il y en a. Réserver au chaud.

Pour l'œuf poché : faire chauffer de l'eau dans une casserole. Une fois l'ébullition atteinte, retirer de la plaque et laisser brièvement refroidir (plus de bulles). Ajouter le vinaigre blanc. Casser l'œuf dans une louche et la plonger délicatement dans l'eau chaude, verser l'œuf dans l'eau. Remuer délicatement pour que le blanc emballe le jaune. Laisser cuire 3min pour un jaune bien coulant. Retirer délicatement à l'aide d'une écumoire et mettre directement sur le lit d'épinards (c'est friable, ne pas trop toucher une fois sorti de l'eau).

Petit conseil pour la sauce : la faire une fois que tout le reste est prêt. La sauce se garde un peu, mais elle est meilleure réalisée minute. Le début est similaire à un sabayon. Vous pouvez le faire au bain-marie ou directement dans une petite casserole sur feu doux. Mettre les liquides au fond de la casserole, ajouter les jaunes et commencer à fouetter sur feu très doux pour faire épaissir les jaunes. Fouetter énergiquement environ 5 minutes jusqu'à ce que le fouet laisse des traces. Ajouter le beurre par portions en remuant, continuer de remuer jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse, ajouter le jus de citron (si la sauce tranche et que le gras ressort, ajouter un tout petit peu d'eau et fouetter énergiquement).

Pour le dressage, la tranche de Cuchaule grillée, les épinards chauds, l'œuf poché, la sauce hollandaise bien chaude. Finir avec un peu de fleur de sel et du poivre (option : un peu de persil plat finement ciselé).

Bon appétit !