



ALAIN DUCASSE
présente une
recette de
Nicolas Fages

> POUR **4**
PERSONNES

- > 4 gros œufs bio
- > 4 tranches de baguette tradition (16 cm de long)
- > 400 g d'épinards
- > 200 g de béchamel (avec 20 g de beurre, 20 g de farine et 20 cl de lait fermier)
- > 12 quartiers d'oignon rouge
- > 2 c. à c. de vinaigre de cidre fermier
- > 16 fines tranches de poitrine de cochon de Bayeux
- > 1 c. à c. de genièvre fraîchement moulu
- > 30 g de gruyère de Carrouges râpé
- > Chapelure de pain de campagne grillé
- > Quelques gouttes d'huile d'ail (laissez infuser quelques jours 1 gousse d'ail hachée dans 30 g d'huile d'olive)
- > Beurre
- > Feuilles et fleurs de pourpier
- > Sel, poivre

L'œuf bio du Bessin mollet, poitrine de cochon, épinard



PRÉPARATION

- 1.** Réalisez une sauce Béchamel : faites chauffer le beurre froid dans une casserole, ajoutez la farine, mélangez, puis ajoutez le lait froid tout en continuant à remuer. Salez, poivrez.
- 2.** Dans un petit récipient, mélangez les oignons rouges avec le vinaigre de cidre, filmez et cuisez 1 min au micro-ondes à pleine puissance.
- 3.** Faites chauffer une casserole avec un peu de beurre, mettez-y les épinards, salez et arrosez avec un demi-verre d'eau, couvrez 1 min, remuez, cuisez 1 min encore et égouttez. Mixer au blinder afin d'obtenir une purée assez liquide. Salez, poivrez, réservez.
- 4.** Cuisez les œufs 4 min à l'eau bouillante salée,

puis rafraîchissez-les aussitôt. Écalez les œufs mollets et réservez en bain-marie. Dans une poêle très chaude, cuisez 4 tranches de poitrine de cochon pour qu'elles croustillent comme des chips.

- 5.** Réchauffez doucement la purée d'épinards en incorporant le gruyère râpé afin qu'il fonde lentement. Toastez les tranches de baguette sous le grill à puissance maximum.

L'ASTUCE DE NICOLAS FAGES

Fabriqués dans l'Orne, le gruyère de Carrouges peut être remplacé par un fromage régional type comté, emmental, tome... À la place de la poitrine sèche de Bayeux, utilisez un cochon de votre région : noir de Bigorre, corse ou lardo di Colonnata. Vous pouvez aussi cuire et écaler les œufs à l'avance et les réchauffer au bain-marie à 55°C.

Roulez l'œuf mollet tiède dans la chapelure. Réchauffez la béchamel et les oignons rouges.

- 6.** Sur une assiette chaude, formez une virgule de purée d'épinards, placez la tranche de baguette, recouvrez-la aux trois quarts de béchamel, placez sur le dernier quart l'œuf mollet, posez dessus la chips de poitrine. Sur la béchamel, disposez les tranches de poitrine et les oignons rouges. Saupoudrez la poitrine de genièvre, arrosez d'huile d'ail. Décorez avec fleurs et feuilles de pourpier. ▶



Château de Sully

> **L'avis d'Alain Ducasse :** « Au cœur du Calvados, entre Bayeux et les plages du Débarquement, Nicolas Fages propose une cuisine créative dans ce château du XVIII^e siècle. Il revisite les produits du terroir et fait la part belle à ceux de la marée : un savant mélange de tradition et d'audace. » 23 chambres de 175 € à 485 €. Petit-déjeuner à 19 €. Menus de 55 € à 99 €. Carte à environ 75 €.

> Route de Port-en-Bessin, 14400 Bayeux.
Tél. : 02 31 22 29 48. www.chateauxhotels.com.

CHÂTEAUX & HOTELS COLLECTION

FREDERIC ALBERT POUR TV MAGAZINE