

### Butternut, œuf mollet et tuile de pain



**Ingrédients pour une assiette** : 1 butternut, 1 oignon, 3 gousses d'ail , 20 g gingembre, huile d'olive, 1 litre de bouillon de volaille, 200 ml de crème liquide, , 1 oeuf, 1 tranche de pain de mie, 1 botte de ciboulette, 200 ml d'huile de pépin de raisin, feuilles de salade variées (mesclun)

Eplucher la butternut. Prélever un tronçon d'environ 5 cm de hauteur. Avec un emporte pièce rond (pour moi 8cm), tailler un cylindre. Avec un emporte pièce de diamètre moindre (pour moi 5cm), inciser le tronçon. Creuser la partie centrale avec une cuiller pomme parisienne. Cela permet de créer une sorte de ramequin.

Cuire ce tronçon, dans une eau bouillante salée environ 10 mn. Egoutter et réserver sur du papier absorbant.

Emincer l'oignon, l'ail, le gingembre, puis les faire revenir dans un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide. Ajouter le reste du butternut coupé en morceaux et laisser cuire environ 10 mn. Ajouter le bouillon de volaille à hauteur. Lorsque le butternut est cuit, ajouter la crème. Mixer pour obtenir une soupe lisse et homogène, passer au chinois.

Faire la tuile de pain : enlever la croûte de la tranche de pain de mie. Placer la tranche entre deux feuilles de papier sulfurisé. Aplatir avec un rouleau à pâtisserie. Avec un emporte-pièce rond de 10 cm de diamètre, tailler un cercle dans la tranche de pain de mie. Cuire ce cercle entre deux plaques de papier cuisson, environ 7 mn. Sortir du four et réserver.

Réaliser l'huile verte : dans un blender, mélanger pendant 5 mn la ciboulette, le sel, poivre, et l'huile de pépins de raisin. Filtrer le tout au travers d'une passoire. Réserver à température ambiante.

Déposer un œuf cru dans le tronçon de butternut. Cuire à la vapeur dans une passoire environ 3mn. Le blanc doit être cuit et le jaune coulant.

Dans le fond d'une assiette creuse, déposer le velouté de butternut. Poser ensuite le tronçon de butternut avec l'œuf. Recouvrir du disque de pain de mie. Déposer des gouttes d'huile verte sur le velouté. Ajouter la salade d'herbes à l'huile verte.